ВПЕРВЫЕ НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ!

Питер Мейл

Мои двадцать пять лет в Провансе

Благодаря Мейлу Прованс стал
самым соблазнительным местом на земле.
Кто-нибудь сомневается? *People*

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Где еще солнце светит триста дней в году? Где еще вы найдете настоящее rosé, иногда с ароматом винограда, иногда сухое – этот вкус лета в вашем бокале? Где еще козий сыр становится произведением искусства? И где еще живет столько дружелюбных людей со спокойным характером, которые ведут размеренную жизнь и лишены современной привычки нервничать и все время куда-то спешить? Перечень нескончаем, а ответ один – конечно в Провансе! В этом убеждены не только сами провансальцы, но и Питер Мейл, автор знаменитых книг об этом райском уголке на юге Франции, в котором он провел последние двадцать пять лет своей жизни, щедро делясь любовью к Провансу с миллионами своих читателей во всем мире.

Впервые на русском языке!

- Питер Мейл
  -
  -
  - Глава первая
  - Глава вторая
  - Глава третья
  - Глава четвертая
  - Глава пятая
  - Глава шестая
  - Глава седьмая
  - Глава восьмая
  - Глава девятая
  - Глава десятая
  - Глава одиннадцатая
  - Глава двенадцатая
  - Глава тринадцатая
  - Глава четырнадцатая
  - Глава пятнадцатая
  - Глава шестнадцатая
  - Глава семнадцатая
  - Глава восемнадцатая
  - Глава девятнадцатая
  - Глава двадцатая
  - Глава двадцать первая
  - Послесловие
- notes
  - 1

- ○ 2
- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5
- ○ 6
- ○ 7
- ○ 8
- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45

- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75

Питер Мейл
Мои двадцать пять лет в Провансе

Peter Mayle
MY TWENTY-FIVE YEARS IN PROVENCE

Copyright © 2018 Escargot Copyrights Ltd.
Photos copyright © Jennie Mayle
All rights reserved

Издание подготовлено при участии издательства «Азбука».

© Н. М. Жутовская, перевод, 2019
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“», 2019
Издательство КОЛИБРИ®

* * *

Глава первая
Первые дни

Все началось со счастливой перемены погоды. Мы с моей женой Дженни удрали от сурового английского лета, намереваясь провести две идиллические недели на Лазурном Берегу, где, судя по всеобщему убеждению, солнце светит триста дней в году. Но именно тот год оказался исключением. Дождь лил обильно и часто. Напитавшись влагой, мешковато провисали пляжные зонты. Наблюдающие за пляжами молодые люди – *plagistes* – с бронзовым загаром и в промокших шортах прятались в своих домиках. Кафе на Английской набережной были заполнены отчаявшимися родителями и капризными детьми – ведь последним было обещано, что они целый день будут резвиться в море. Между тем в «Интернешнл геральд трибьюн» сообщали о накрывшей Англию жаре, так что, собираясь уехать из Ниццы, мы надеялись, что еще успеем застать жаркое лето дома.

В подобной невеселой ситуации хочется какого-нибудь утешительного приза. Мы подумали, не отправиться ли нам в Италию, сев на паром, идущий до Корсики, или, может быть, предпринять довольно долгое путешествие на автомобиле и поспеть к ужину в Барселону. Но в конце концов мы все-таки решили прокатиться по Франции. Будем выбирать второстепенные дороги вместо автобанов, решили мы, потому что даже под дождем они казались нам гораздо приятнее и интереснее, чем вереницы грузовиков и передвижных домов-автоприцепов на центральном шоссе, ведущем на север. Кроме того, наше знакомство с Францией на тот момент ограничивалось Парижем и побережьем. Так что нам предстояло исследовать

неизведанную территорию.

В те далекие дни у нас не было GPS, приходилось пользоваться картами. На карте мы и нашли одно из немногих знакомых названий – Экс-ан-Прованс. Там должны быть рестораны. Возможно, даже солнце. И мы отправились.

Французская национальная трасса RN 7, по-моему, вполне соответствует знаменитой американской автомагистрали 66, на которой, как поется в старой песне, «ловят кайф». Кайф на французской трассе был особенно ощутим в июле и августе, когда весь Париж ехал по главному на тот момент шоссе южного направления. И у этой трассы тоже была своя знаменитая песня, исполнявшаяся Шарлем Трене. В ней то и дело звучали слова «солнце», «голубое небо», «каникулы», а также обещания великолепного времяпрепровождения.

Реальность не вполне соответствовала песне. RN 7 – это вечно забитая трасса, и в тот день по ней тоже двигались из одного конца страны в другой тысячи грузовиков. Их водители – как правило, очень крупные мужчины – поглядывали сверху вниз на соседние автомобили с угрожающим видом, который являл собой весьма красноречивое предупреждение: «Только попробуй обгони! Мало не покажется. Если жизнь дорога, не торопись перестраиваться».

Постепенно дождь начал стихать, и к тому моменту, как мы достигли Экса, на сером небе появились внушающие надежду проблески голубизны. На радостях мы решили отправиться в старейший бар в городе под названием «Два гарсона». Он был основан в 1792 году и теперь стал скорее исторической достопримечательностью, чем просто баром. Некогда сюда хаживали Сезанн и Золя, Пикассо и Паньоль, Пиаф и Камю. Его терраса выходит на Кур-Мирабо, самую красивую улицу в Эксе, с платанами и фонтанами. Отсюда лучше всего наблюдать за прохожими. Неожиданно веселая атмосфера, присущая этому заведению, была нарушена выстрелами в туалете. Постыдное предположение, что виновник – это официант, не получивший чаевые, было признано враньем, и жизнь вновь вошла в обычное русло.

Потягивая *rosé*[1], мы вновь принялись изучать карту и на северной стороне горного массива Люберон обнаружили множество разбросанных деревень. Картина показалась многообещающей, и, кроме того, мы вполне могли вернуться в Англию через эти края. Так что после настоящего провансальского завтрака, состоявшего из кролика под горчичным соусом и потрясающего яблочного пирога, который нам подал официант, словно только что явившийся со съемок

фильма – белый фартук, изрядное брюшко, незабываемые роскошные усы, – мы были готовы штурмовать любую гору, поднявшуюся на нашем пути.

Чем дальше мы отъезжали от Экса, тем больше расступались облака, открывая голубое небо. Солнце еще пряталось, но день становился приятнее, а пейзаж постепенно менялся. Раскинувшиеся просторы были красивы и довольно безлюдны. Виноградников и полей подсолнухов явно было больше, чем зданий, но те домики, что попадались нам на глаза, казались очаровательными – древние камни, поблекшая черепица, как правило скрытая под сенью нескольких древних платанов или аллей кипарисов. Как мы узнали позже, это был типичный провансальский пейзаж. Мы полюбили его тогда и любим до сих пор.

Время от времени пустые поля сменялись деревнями с башенкой церкви, возвышающейся над разбросанными в беспорядке каменными домами. В верхних окнах некоторых из них было вывешено на просушку белье, и мы решили, что это хороший знак: значит, местные, которые всегда умеют предсказывать погоду, ждут солнца. И точно, как только мы въехали в Природный региональный парк Люберон (так он был обозначен на карте), солнце вышло из-за облаков, яркое и радостное, и сразу же все вокруг стало ясным и четко очерченным, словно кто-то выгравировал окружающий пейзаж на фоне неба. Казалось, серые, дождливые дни в Ницце остались на другой планете.

Теперь вдалеке уже виднелся Люберон. Длинный и низкий горный массив больше не казался нам особенно скалистым и страшным. Это были вполне подходящие горы. Через них даже была проложена дорога, которая, судя по всему, шла по всей их протяженности, от южной стороны, где находились мы, до северной. Мы поехали по ней, оставив позади деревню Лурмарен, и оказалось, что это единственный ровный участок бетонки на несколько миль. Потом начались повороты. Впервые в жизни меня укачало в машине. А что еще хуже, дорога была узкая, часто с отвесной скалой по одну сторону и крутым обрывом по другую. Появились встречные машины. От мотоциклов еще удавалось увернуться, хотя они мчались как по гоночной трассе, но другие машины могли проехать лишь в том случае, если мы почти вплотную прижимались к скале. Труднее всего было избежать столкновения с трейлерами и «домами на колесах», особенно на поворотах. Наша машина почти царапала камень. Животы у нас втягивались, дыхание останавливалось. Дженни предусмотрительно зажмуривала глаза.

Легче стало, когда дорога выровнялась и расширилась, а указатель сообщил, что впереди нас ждет аванпост цивилизации – деревня Боньё. Оказалось, что эта деревня похожа на те, что обычно изображают на открытках, – приютившаяся на холме и с видами на долину, которая простирается миль на десять. Мы вновь стали исследовать карту в поисках следующей остановки, и наше внимание привлекло набранное жирным шрифтом название: «Деревня де Бори». «Что это за Бори? – подумали мы. – Члены небольшой привилегированной касты, которым разрешается иметь собственную деревню? А может, это убежище для редких горных животных? Или в наш свободный век там расположилась колония нудистов?» Мы решили проверить.

Когда наконец мы добрались до деревни, нудистов в ней не обнаружилось. Зато мы увидели несколько удивительных небольших зданий, построенных из шестидюймовых плит местного известняка без использования бетона. Это-то и были «бори», всего двадцать восемь домов. Их построили в XVIII и XIX веках, и они немного походили на гигантские ульи. Здесь были загоны для овец, пекарни, домики для выращивания тутового шелкопряда, сараи, амбары – необходимые постройки той эпохи, и все в ухоженном состоянии.

Как всегда бывает после погружения в историю, нам захотелось чего-то нового. К счастью, проехав еще немного вверх по дороге, мы увидели деревню Горд. Сегодня этот городок – образец сельской модернизации с хорошими гостиницами и ресторанами, бутиками и, особенно в летние месяцы, постоянным потоком туристов. Однако в те годы это была сонная деревня, почти пустынная, поразительно красивая; она напоминала выполненные в камне декорации для кинофильма.

Горд известен с 1031 года, и, проходя по его главной площади, мы легко представляли себе, каким он был тогда, – в нем не многое изменилось. Столетия пребывания под южным солнцем оставили свой след на цвете зданий, сделав их нежно-медовыми. Столетия мистралей – ветров, которые время от времени проносятся по Провансу, – отшлифовали камни. Вдобавок к прелестям наступающего вечера на краю площади мы увидели кафе.

Мы сидели на террасе, с которой открывался вид на окружающие просторы, и, думается, в этот момент к нам обоим пришло желание перемен. «Как хорошо было бы здесь жить», – подумали мы. За долгие годы мы отработали свое в офисах Нью-Йорка и Лондона, и нам хотелось более простой и солнечной жизни.

Начинался закат, и пришлось подумать о ночлеге. Официант,

прищелкнув языком, покачал головой. В Горде он ничего порекомендовать не может, но если доехать до Кавайона, ближайшего большого города, там, безусловно, найдутся все удобства.

Кавайон – дынная столица Франции, а по сути, и всего мира, если верить местным любителям дыни. Не так уж он бесподобно красив – скорее искусно построен, чем живописен, – но после Горда он показался нам большим и шумным. Здесь мы, без сомнения, найдем и приличный ужин, и ночлег.

С гостиницей все оказалось просто. Мы увидели ее сразу при въезде в город. Она удачно расположилась на главной улице, слегка обшарпанная, но не без некоторого былого очарования. Дама за стойкой регистрации – тоже не без былого очарования – приветствовала нас с улыбкой.

– Не найдется ли у вас номера на одну ночь? – попросили мы.

Она удивленно подняла брови:

– На одну *ночь*?

Она провела нас по главному коридору гостиницы к маленькому номеру, попросила заплатить вперед и порекомендовала ресторан в двух минутах оттуда.

Ресторан «У Жоржа» вполне соответствовал нашим ожиданиям. Краткое меню, бумажные скатерти, много посетителей, аппетитный запах, щекотавший ноздри всякий раз, как распахивалась дверь на кухню. Начали мы, конечно, с кавайонской дыни. Именно такой и должна быть дыня – ароматной и сочной. Заказанное вино в глиняном кувшине подал пожилой господин, по-видимому сам Жорж. После дыни он посоветовал взять их фирменное блюдо *steak frites*. Стейк был великолепен, а картофель фри заставил бы прослезиться от наслаждения любого гурмана. Ломтики картофеля были в меру поджаристыми, без следов масла или жира, легкие и хрустящие. Если такова настоящая провансальская кухня, то поскорее бы еще раз отведать что-нибудь подобное!

Но день был долгий, и нас манила гостиничная кровать. В коридоре гостиницы, пока мы шли к своему номеру, мимо нас проскользнуло несколько мужчин, явно пытаясь остаться незамеченными, и, как только мы закрыли дверь, послышались разнообразные звуки – женское хихиканье, взрывы мужского хохота, хлопанье дверями. Похоже было, что другие постояльцы, люди явно веселого нрава, устроили вечеринку.

Так продолжалось почти всю ночь. Двери хлопали, кто-то громко топал туда-сюда по коридору, заснуть было невозможно. И только позже нам сказали, что мы ночевали в местном борделе.

Глава вторая
Дом родной

Одно дело – мечтать о перемене места жительства, сидя на солнечной террасе, и совсем другое – вернувшись в реальный мир. В Англии Прованс с каждым днем становился для нас все более далеким, но и все более желанным. На этом этапе мы еще даже не знали толком, где именно хотели бы жить. Если включать в Прованс Лазурный Берег (чего мы не делали, потому что он не похож на истинный Прованс), весь регион охватывает более тридцати тысяч квадратных километров, от гор на севере до пляжей Кассиса и Марселя на юге. Так что, зная совсем немного о своем будущем доме, мы поначалу ограничились мечтаниями и чтением путеводителей, которые только усиливали наше нетерпение.

Дженни, по крайней мере, подошла к делу более конструктивно и записалась на курсы французского языка, где ее окружали одни подростки. Я же оставался убежденным сторонником использования школьного французского, сопровождавшегося в моем случае таким акцентом, что одна женщина в Горде воскликнула: *«Mais monsieur, vous parlez français comme une vache espagnole!»*[2] Сначала я принял ее слова за комплимент с оригинальным идиоматическим выражением, но позже выяснилось, что она и в самом деле сравнила мой выговор с мычанием испанской коровы.

Когда зима зашлепала по влажной английской грязи, мы стали искать утешения в географических картах путеводителя *Guide Michelin* и принялись строить планы вернуться в Прованс в начале лета. На этот раз нужно было подготовиться тщательнее и

по-деловому. Сколько будет стоить проживание? Хорошо ли там относятся к англичанам-эмигрантам? Следует ли нам получить вид на жительство? Оформить ли нашим двум собакам специальные паспорта? А ужасные французские налоги? Мы рассуждали часами, основываясь на собственном оптимизме и невежестве. Кажется, это была самая долгая зима на моей памяти, но наконец она закончилась, и мы смогли, по крайней мере в мыслях, надеть шорты и солнцезащитные очки. Пришло время ехать.

Мы часто замечали, что, когда англичане отправляются за границу на своих машинах, они доверху наполняют их всем английским: тут и огромные чайные коробки, и любимый заварочный чайник, и шоколадное печенье, и зимние свитеры независимо от времени года (так, на всякий случай), и пара небольших шезлонгов, и зонтики, и *неизменно* средства от расстройства желудка, поскольку всем известно, что иностранцы обычно добавляют в пищу бог знает что.

Мы же пытались загрузить машину по минимуму, чтобы осталось место для оливкового масла и вина, которое собирались привезти назад. Когда едешь по Провансу, один из самых приятных отвлекающих моментов – это большое количество винодельческих ферм, соблазняющих путешественников: так и хочется заглянуть и промочить пересохшее горло. Подобный визит всегда заканчивается покупкой парочки бутылок вина. Удивительно приятный и цивилизованный способ заняться винным шопингом. Остановитесь ли вы в старом фермерском доме или в миниатюрном Версале в конце двухсотметровой подъездной дороги в три полосы, вас всегда примут с теплотой, вниманием и частенько с чем-нибудь вкусным.

Но сначала нам нужно было добраться до места – паромом до Кале, а затем проехав на юг по обширной территории Франции. Численность населения в наших двух странах более или менее одинаковая, однако земли́ во Франции в три раза больше. Это становится очевидным, когда переезжаешь страну с одного конца в другой. Километрами тянутся открытые пространства, и кажется, что здесь трудилась целая армия ландшафтных дизайнеров – аккуратные поля и живые изгороди, добротные заборы, безупречно прямые тракторные колеи. И как правило, пейзаж пуст – ни домов, ни людей.

Поговорка гласит, что «Прованс начинается в Валенсии», и действительно, как только мы проехали Валенсию, цвет неба стал меняться, изменилась архитектура. Кирпич и шифер уступили место терракотовой черепице. Солнце уже отличалось бо́льшим

постоянством, температура поползла вверх. Почти добрались.

С помощью приятеля, который прожил во Франции несколько лет, мы сняли маленькую квартирку рядом с главной площадью Горда. От нее было метров сто до кафе, две минуты до местной булочной, а в соседнем доме располагался многообещающий небольшой ресторанчик. И к тому же в ней был телефон – по тем временам редкость. Чего еще желать?

В первый полноценный день жизни в Горде (хотя пока что мы приехали всего на две недели) перед нами стояли две важные задачи: закупить еды – как в жидком, так и в твердом виде – и найти местного агента по недвижимости. Дела на пару часов. Или так нам казалось.

В те годы супермаркеты, где все покупается за один раз, существовали только в больших городах. В далеких деревеньках Прованса, если тебе был нужен хлеб, ты шел в булочную, мясо – в мясную лавку. Фрукты и овощи, сыр, вино, моющие средства и прищепки для белья продавались в отдельных магазинах, и владелец каждого, специалист своего дела, всегда был рад сообщить вам все, что он знает о предмете. Местные покупатели, в основном пожилые дамы, с подозрением относились к таким россказням и решительно не желали обнаружить среди своих покупок битый персик или гнилой помидор. Хозяин магазина, естественно, вставал грудью на защиту товара. Мял плоды в руках, предлагал понюхать, а если и это не помогало, то попробовать. Весь диалог сопровождался пылкими заверениями, и наконец пожилая дама запускала руку глубоко в кошелек, и покупка совершалась. Эти сцены было забавно наблюдать, но время шло – обычно на две дыни уходило минут десять, – и к полудню кое-что из запланированного мы так и не купили. Увы, в полдень все закрылось. Так мы выучили первый провансальский урок хождения по магазинам: выходи рано, будь терпелив и не опаздывай к обеду.

Найти агента по недвижимости тоже оказалось непросто. Не то чтобы их было мало – даже наоборот. Почти в каждой деревне мы видели по крайней мере один живописный уголок, занятый *agent immobilier*[3]. На деревянных ставнях офиса висели фотографии предлагаемой на продажу недвижимости. Эти шедевры сельской архитектуры нам неизменно преподносились как сделка *à saisir* – схватить, пока не схватил другой покупатель. Проблема состояла в том, что, на наш неопытный и ужасно восприимчивый взгляд, все варианты казались подходящими: развалившийся амбар с почти сползшей до земли крышей; миленький деревенский домик, в котором, вероятно не без причины, никто не жил уже двадцать пять лет; голубятня, такая

ветхая, что даже голуби оттуда улетели, – все они представлялись нам пригодными для ремонта.

Агенты, конечно, проявляли энтузиазм не меньше нашего, а их язык заставил бы покраснеть даже продавца подержанных автомобилей. Каждая фотография сопровождалась отдельным комментарием – сокровище с неисчерпаемыми возможностями, мечта, редкий и бесценный шанс. Но и это еще не все. Несколько раз нас пытались сразить секретным оружием. По какому-то удивительно удачному стечению обстоятельств находились люди, которые за определенную цену были счастливы нам помочь. При этом многие состояли с агентом в родстве – шурин-архитектор, кузен-электрик, тетушка – ландшафтный дизайнер *extraordinaire*[4].

К счастью, нас спасал здравый смысл. И мы не поддавались на уговоры. Напомнив себе, что нам нужен дом, где можно было бы жить, а не ремонт на пять лет, мы продолжали поиски.

Между тем деревенская жизнь преподносила нам приятные и любопытные сюрпризы. Вскоре мы поняли, что стали своего рода местной достопримечательностью. Незнакомые люди останавливали нас на улице и интересовались, не подыскали ли мы жилье. Однажды вечером у нас на пороге появился милейший старичок. Убедившись, что мы те самые *les Anglais*[5], он объяснил причину своего визита:

– Говорят, у вас есть телефон. Редкость в нашей деревне.

Да, телефон у нас был.

– *Ah, bon*[6], – сказал он. – У меня сын. Его жена ждет ребенка, но мы не имеем никаких новостей. Хочу ему позвонить.

Мы провели его к телефону и дали возможность поговорить, предполагая, что разговор займет пару минут. Через четверть часа он вышел к нам, широко улыбаясь:

– У меня внук. Три килограмма.

Мы поздравили старичка. Он поблагодарил и сказал, что оставил кое-что у телефона. И конечно, на столике лежала монетка в двадцать сантимов. Только получив счет, мы узнали, что его сын живет на Мартинике[7].

Жизнь была забавная, увлекательная, иногда приводящая в отчаяние. Последнее объяснялось главным образом нашими стараниями овладеть французским языком, чему никак не способствовала привычка провансальцев говорить с головокружительной скоростью, сопровождая свою речь еще и сбивающими с толку мимикой и жестами – нечто вроде визуальных знаков препинания. Постукивание по носу со значительным видом означало призыв к рассудительности, махание руками намекало на сомнительную точность сказанного.

Покусывание большого пальца, похлопывание бицепсов, дерганье за мочку уха, акробатическая игра бровями – все это происходило в ходе вежливой беседы. Одному Богу известно, какие коленца они могут выкинуть во время жаркого спора!

В начале второй недели бесплодных поисков жилья нам наконец улыбнулось счастье: мы познакомились с Сабиной в ее небольшом офисе в Боньё. В отличие от других агентов, Сабина слушала, когда мы пытались объяснить ей, чего хотим, и не пробовала продать нам что-то свое. Маленькая и очаровательная, она сразу же завоевала наше доверие, когда предупредила о некоторых подводных камнях деревенской жизни – от любопытства соседей до загадочной древней вражды. Поскольку мы чужаки, сказала она, и тем более чужаки-*иностранцы*, мы будем в центре особенного внимания и сплетен. Неплохо было бы найти уединенное жилье, подальше от подсматривающих глаз и болтающих языков. Что мы об этом думаем?

Сабина была рада услышать, что мы согласны. И вдруг ее словно осенило. «Ну конечно!» – воскликнула она, хлопнув себя ладонью по лбу, и объяснила, что как раз сегодня утром получила фотографии дома, выставленного на продажу. Идеальный вариант.

Нам показали фотографии. На них мы увидели построенный без особого плана фермерский дом с амбаром. Старинный каменный фасад купался в лучах солнца, под сенью платана спала собака. Нам казалось, что мы почти слышим стрекотание сверчка. Лирическая картинка. Нам поведали и кое-что еще.

По словам Сабины, дом построен на склоне холма и выходит на долину, где никто не живет. «У вас будет дом с собственным видом», – сказала она. И после этих слов мы уже готовы были вселяться. Даже цена нас не останавливала – как-нибудь наскребем! На следующий день мы договорились отправиться посмотреть свою будущую недвижимость.

Дом во всем соответствовал впечатлению, полученному от фотографий. А «собственный вид» был точно с открытки. Владелец, симпатичный художник, позволил нам бродить везде, где вздумается, а сам уселся в теньке поболтать с Сабиной. Мы исследовали постройки, делали снимки, записывали, прикидывали, куда поставить мебель, решали, как переделать довольно примитивную кухню. Разговор о деньгах мы отложили на потом, а пока голова кружилась от радости.

Наше возбуждение не ускользнуло от хозяина, месье Леконта. Почувствовав, что сделка назрела, он принес бутылочку *rosé* и сообщил о не столь очевидных преимуществах данного места. Внизу, в долине, сказал он, есть дубовая роща, в которой

произрастают трюфели, и каждую зиму можно собирать богатый урожай этих удивительных грибов. Склон горы позади дома защищает жилище от мистраля, пронизывающего ветра, дующего из самой Сибири, – он крушит черепицу и может даже быть причиной самоубийств. Здесь имеется достаточный запас воды для наших частных нужд, собакам настоящее приволье, и не будет беспокойства от надоедливых соседей. Когда список дополнительных плюсов закончился, мы окончательно решились на покупку.

Чтобы отпраздновать это решение, мы отправились вечером в ресторан, который порекомендовала Сабина, в маленькой деревушке Бюу. Она знала Мориса, хозяина и одновременно шеф-повара ресторана, и уверяла, что мы не разочаруемся. И оказалась права. С этого дня для нас началась длинная череда приятнейших обедов и ужинов на свежем воздухе летом и у большого камина зимой. Думаю, не погрешу против истины, сказав, что в течение многих лет мы с наслаждением смаковали буквально каждый кусочек.

Но в тот первый день фирменным блюдом была эйфория. Мы не верили своему счастью. Слишком здорово – так не бывает.

Конечно не бывает.

Глава третья
Мечта все ближе

Мы засиделись за полночь, прикидывая свои финансовые возможности. На следующий день нам предстояло встретиться с Сабиной в офисе и обговорить все детали, которые следует знать покупателям, прежде чем они станут гордыми владельцами собственности. Даже это скучное занятие было шагом вперед, и мы явились в офис на десять минут раньше.

Первым тревожным признаком было выражение обычно веселого лица нашего агента, когда она вышла к нам поздороваться. Губы сжаты, лоб нахмурен – ну прямо собралась на похороны. Сабина не стала тянуть с неприятным известием.

Почти все утро она разговаривала с месье Леконтом по телефону. С правом собственности на недвижимость, сказала она, возникла проблема. Скорее, на часть недвижимости. Помним ли мы постройку рядом с кухней? Конечно помним. Мы даже планировали снести несколько стен и соединить два здания, увеличив таким образом кухню.

Вздохнув, Сабина покачала головой. «Невозможно», – сказала она. Постройка не принадлежит месье Леконту. Он вроде бы проиграл ее в карты пару лет назад. Потом несколько раз пытался выкупить, но безуспешно. Что еще хуже, нынешний владелец заявил, что намеревается завещать ее своим детям. Из-за этой истории их дружбе с месье Леконтом пришел конец и они больше не общаются. К сожалению, подобные случаи, по словам Сабины,

в Провансе не редкость, особенно когда речь идет о больших семьях. Проблема в том, что по французским законам после смерти родителей дети почти всё наследуют поровну, и это обязательное условие – как бомба замедленного действия.

К примеру, предположим, что трое детей месье и мадам Дюпон унаследовали прекрасный старый дом стоимостью два миллиона евро. Старший сын Анри хочет его продать и потратить свою часть денег на путешествия и развлечения. Его сестра Элоди в ужасе. Она намерена сдавать дом и откладывать деньги, чтобы обеспечить будущее своих детей. Другая сестра, Натали, моложе и легкомысленнее, желает устроить на первом этаже парикмахерский салон и массажный кабинет. В результате – патовая ситуация, вызывающая одно лишь раздражение. Она может длиться годами, а иногда и на протяжении жизни нескольких поколений.

Надо отдать должное Сабине – она посоветовала нам отказаться от дома месье Леконта. Сказала, что не надо беспокоиться и вешать нос. Она непременно найдет для нас райский уголок.

И все же перед возвращением на родину чета англичан пребывала в глубоком пессимизме. Нужно было как-то скрасить отъезд. Мы забили машину оливковым маслом, *rosé* и разными видами местного красного вина. Это помогло. И, как сказала Дженни, мы ведь всегда можем приехать в Прованс и, сняв жилье, искать подходящий дом. Но прежде нас ждало не столь сложное, но все же важное дело – продать свою недвижимость в Англии.

Мы жили в старинном фермерском доме с толстой соломенной крышей и видами на широко раскинувшиеся пейзажи Девоншира. Местный агент – апатичный молодой человек, с ног до головы облаченный в твид, – заявил, что дом «абсолютно продаваем». Но вопрос: как быстро? В потенциальных покупателях недостатка не было. Всем им дом нравился, но кому-то казался слишком изолированным, кто-то волновался по поводу неизвестных существ, которые могли завестись в соломенной крыше, кому-то было неуютно без соседей. Всегда возникало какое-нибудь «но». Минули три недели – долгие, приводящие в отчаяние.

Спасение пришло в виде молодого человека богемной внешности, который жил с попугаем Роджером. Пришел. Увидел. И согласился купить. Четыре-пять недель должны были уйти на совершение всех формальностей, но нас это не заботило. Теперь у нас есть – вернее, скоро будет – много денег. Главное сделано. Мы двигались к своей мечте. Позвонили Сабине и сообщили ей радостную весть. Она ответила, что вскоре, без сомнения, ей

подвернется что-нибудь *splendide*[8]. Вечером на радостях мы откупорили бутылку *Côtes de Provence*. Никогда еще вино не казалось нам таким вкусным.

Быстро и без сантиментов распрощавшись со своим имуществом, мы погрузились в автомобиль. Было решено, что в Провансе все будет куплено практически с нуля, мы надеялись на антикварные рынки и изделия местных ремесленников, поэтому бóльшую часть свободного места в машине заняли две собаки и их корзинки. Почти все остальное отправили на продажу.

На этот раз по пути из Кале Франция предстала перед нами иной. Теперь она должна была стать нашим домом, и, следует признать, мы оба испытывали некоторые опасения, но одновременно и воодушевление. Не так уж трудно радикально менять жизнь, когда тебе двадцать, но мы-то были, мягко говоря, людьми вполне зрелыми.

Когда позади остались север и центральные области Франции, цвет неба вновь переменился – с бледно-серого на насыщенно-голубой без единого облачка. Мы как будто получили дозу стопроцентного оптимизма, прогнавшего все страхи и обратившего наши мысли к практическим и разумным вещам – в частности, к ужину.

В Горде уже пылал закат. Хотя лето еще только начиналось, было достаточно тепло, чтобы есть на улице, и мы решили заглянуть в ресторанчик рядом с той квартирой, которую снимали в прошлый раз.

«У Моники» – небольшой классический ресторанчик, где мадам Моника была лицом заведения, а ее муж Жюль вместе с молодым помощником суетились на кухне, готовя простые традиционные блюда. В отличие от многих поваров, которые в надежде получить мишленовскую звезду придумывают блюда амбициозные и сложные, но, в общем, бессмысленные, Жюль готовил то, что у него получалось лучше всего. Меню было коротким, зато менялось каждый день. Белые тарелки, слава богу, не украшались модными в те годы «художественными» пятнами соуса. Винная карта являла собою образец лаконичности: красное, белое, *rosé*, подаваемые в больших графинах. Мы чувствовали себя как дома.

Пришлось выбрать столик снаружи, чтобы посидеть вместе с собаками. В ответ на наш вопрос, можно ли взять их с собой, хозяйка лишь рассмеялась: *«Mais oui, bien sûr»*[9]. Обернувшись к дверям ресторана, она посвистела, и оттуда вышел величественный бассет-хаунд по кличке Альфонс. Он неспешно приблизился, обнюхал наших собак и, прежде чем вернуться в

дом спать, поднял лапу у соседнего фонарного столба.

Моника приняла заказ и тут же вернулась с графином красного вина для нас и с водой в большой миске для собак – такое вы вряд ли получите в ресторанах с мишленовскими звездами. Все наши опасения окончательно развеялись, и мы, откинувшись в креслах, наслаждались жизнью. Последние лучи солнца легли на здания, придав камню мягкий медовый оттенок. В кафе на другой стороне площади было оживленно, с террасы до нас доносились обрывки немецкой и английской речи. Как и мы, эти люди приехали во Францию пораньше, предпочтя теплую погоду июня тяжелому зною июля и августа. Но в отличие от нас, они уедут домой недели через две, мы же останемся здесь жить. Как тут было не заважничать!

Моника предложила помощь в выборе блюд: начать лучше с холодного дынного супа, сказала она, он очистит нёбо и подготовит вкусовые рецепторы языка. На второе она рекомендует свое любимое блюдо – жареного ягненка из Систерона («Лучше ягненка нет во всей Франции!») с фасолью фляжоле («Неземной вкус!»). Разве мы могли устоять?

В дынном супе, удивительно легком и прохладном, чувствовался тонкий аромат базилика, и, когда мы закончили есть, наши вкусовые рецепторы, как и обещала Моника, были полностью готовы. И они не разочаровались. Мясо ягненка было розовым и нежным, фляжоле, похоже, только что собрали, а небольшие поджаренные картофелинки стали дополнительным золотым бонусом.

Еще нам подали местный сыр и, слабость Дженни, пирог с тонко нарезанными дольками яблок. Затем кофе, рюмочка *marc de Provence*[10] – и мы были готовы идти с собаками на прогулку. Собаки, как и мы, сразу почуяли, что воздух Прованса совсем другой, ни на что не похожий. Фонарные столбы тоже имели *je ne sais quoi*[11], привлекавшее их особое внимание. Для всех нас это был вечер открытий. Жизнь в Провансе начиналась удачно.

Глава четвертая
Второе впечатление

Мы вновь устроились на нашей старой съемной квартире, и прошло не так много времени, прежде чем разница между *les Anglais en vacances*[12] и иностранцами, поселившимися во Франции постоянно, стала ощутимой, и, как ни странно, следствием этого были довольно веселые ситуации. К нашим попыткам объясняться на французском языке относились терпимо, иногда они вызывали смех, иногда ответную реакцию на ломаном английском. Английские фразы произносились со всей серьезностью, при этом говорящий важно кивал и потрясал пальцем, делая паузу в ожидании ответа. Ответить у меня не всегда получалось.

«Мы во Франции знаем, что все англичане имеют страсть к *le cricket*[13]. Он похож на наши *boules, non*?[14] Пожалуйста, объясните мне правила этой игры», – просьба из наиболее неприятных. Я пытался вежливо объяснять, но видел, что глаза слушающих постепенно тускнеют по мере того, как я вдаюсь в подробности о различных положениях полевого игрока. И к тому времени, как я сообщал, что крикетный матч высшего класса может длиться пять дней без всякого результата, я видел, что моя аудитория пребывает в полном недоумении. Пора выпить бокал вина и поговорить на более простую тему, например о политике.

Однако наше решение сменить страну проживания неизменно встречалось с полным пониманием и поддержкой. Ведь дело не только в том, что Франция – лучшая страна в Европе, часто говорили нам, но и в том, что Прованс – лучший район Франции.

Где еще солнце светит триста дней в году? Где еще вы найдете настоящее *rosé*, иногда с ароматом винограда, иногда сухое – этот вкус лета в вашем бокале? Где еще козий сыр становится произведением искусства? Перечень был нескончаем, одно уникальное явление провансальской жизни следовало за другим.

Поразительным в перечислении этих благ было то, что все восторженные любители Прованса не пытались нам что-то продать. Они искренне считали, что живут в одном из самых прекрасных мест на свете, и не собирались его ни на что менять. Чем лучше мы узнавали Горд, тем чаще нам встречались семьи, прожившие там всю жизнь на протяжении нескольких поколений, иногда в одном и том же доме. Их коллективная память хранила события столетней давности, если не больше. Они сами были живой историей.

По-видимому, этот факт повлиял на рождение в Провансе дружелюбных людей со спокойным характером, ведущих размеренную жизнь и избегающих современной привычки нервничать и торопиться. Естественно, они не доверяют правительству – этим *imbéciles de Paris*[15] – и становятся немного угрюмыми, если дождь идет больше двух дней. Но в общем-то, это радостные и довольные люди. И эти их качества оказались заразительными. Ну и что случится, если вы отложите какое-нибудь срочное дело ради хорошего обеда? Время – вещь гибкая. А «завтра» никуда не денется.

Вместе с неспешным подходом к жизни, а возможно, благодаря ему провансальцы, по нашим наблюдениям, были значительно более вежливы, чем те, с кем мы привыкли иметь дело раньше. Рукопожатия и поцелуи в обе щеки – иногда дважды, иногда трижды – считались обязательными, даже если вы встречаетесь с человеком каждый день. И несколько минут всегда отводились приятному разговору о том о сем.

Другие впечатления о провансальцах оказались не столь благостными. Нас постоянно раздражало их пристрастие к официальным бумажкам: нам велели хранить такие важные сокровища национальной безопасности, как счета за электричество, рецепты врача, налоговые декларации, счета за телефон и банковские выписки по крайней мере за два года, лучше за пять, а в некоторых случаях и за все десять. Всего через два года жизни в Провансе мы серьезно задумались о необходимости снять в гараже у соседа место для хранения всего этого хлама. (Чтобы разрядить обстановку, следует признать, что более чем за двадцать лет нас ни разу ничего не попросили предъявить – даже сверхсекретные счета за электричество.)

Отметив вежливость французов в быту, справедливости ради

следует указать на те ситуации, когда их хорошие манеры, терпение и любезность уходят далеко на второй план. Речь идет о древней традиции, изобретенной, конечно же, англичанами, знать свое место в очереди. Французы проявляют чудеса изобретательности и нетерпения, лишь бы не стоять организованно друг за другом и ждать, когда подойдет их черед. Они толкаются, подкрадываются, потихоньку втираются или притворяются, что неожиданно встретили лучшего друга, который как раз оказался впереди всех. Я даже знаком с одной энергичной пожилой дамой, никогда не появляющейся на базаре без костыля. Нужен он ей только для одной цели – в качестве грозного оружия, чтобы растолкать всех на пути к переднему рубежу.

Но эти агрессивные привычки, наблюдаемые у пешеходов, не идут ни в какое сравнение с неистовыми драмами, которые разыгрываются всякий раз, когда француз оказывается за рулем. Опасные попытки обогнать вас на «слепом» повороте или притереться почти вплотную, конечно, производят должное впечатление, но они ничто по сравнению с разгулом эмоций, когда француз намеревается захватить парковочное место, на которое претендует не он один. Он как из пулемета начинает сигналить своему сопернику, опускает стекло, чтобы его возмущенные вопли были лучше слышны, наконец выходит из машины, к шумному неодобрению тех, кто застрял из-за него в пробке, и продолжает злобно кричать, побагровев и размахивая руками. Тут уже вступают и водители застрявших машин – орут и сигналят изо всех сил. В результате проигравший водитель вынужден признать поражение и удалиться, пока его не арестовали жандармы за нарушение общественного порядка. Если иногда случается, что такая борьба за парковочное место происходит рядом с придорожным кафе, посетители обычно утешают проигравшего аплодисментами.

Такого рода отвлекающие эпизоды способны превратить вашу минутную поездку в булочную за круассанами в увлекательные полчаса. Мы вдруг обнаружили, что наши прежние попытки быть организованными и пунктуальными начали сами собой улетучиваться. Проходя мимо играющих в шары, мы не могли не остановиться, чтобы отметить манеру и технику игравших: как, целясь, они прищуривают глаз, как наклоняются, как грациозно отводят руку и бросают *boule*[16]. Это похоже на своего рода сельский балет. Потом, конечно, начнутся споры. Игроки соберутся вокруг шаров и станут выяснять, чей шар лег ближе к *cochonnet*[17] (само это слово буквально значит «поросенок», но в игре так называется маленький деревянный шар, рядом с

которым нужно броском положить другой шар – большой металлический). Разумные доводы быстро перерастают в уверения и протесты. В надежде разрешить конфликт достают рулетку. И только вам покажется, что драка неизбежна, как спор прекратится, враждебность исчезнет и обе стороны отправятся в бар выпить пива. Ничего общего с крикетом.

Отвлекаясь таким образом от насущных дел, мы все же продолжали искать постоянное жилище, то впадая в отчаяние, то наслаждаясь процессом. Помимо прочего, интересно было изучать хитрости, к которым прибегали продавцы недвижимости. Все без исключения, они оказывались супероптимистами при описании своего драгоценного имущества. Просевшая крыша и болтающиеся на петлях ставни выглядели *«pittoresque»*[18]. Низкие потолки, заставившие бы и гнома согнуться в три погибели, были *«intime»*[19]. Малюсенькие промозглые кухни с оборудованием, которому место в музее, считались *«traditionnelle»*[20]. Фактически во многих из этих домов годами никто не жил, они перешли владельцам по наследству, когда умерли предыдущие хозяева. И все же трудно было представить, что мы поселимся в подобной древней развалюхе.

Через несколько месяцев нам все же повезло. На склоне холма мы нашли дом с небольшим виноградником, а к саду позади дома примыкал Природный региональный парк Люберон площадью несколько тысяч акров. В двух минутах от дома располагалась чудесная старая деревня Менерб с каменными домами.

Первую ночь мы провели, как обычно ее проводят на новом месте – кроме кровати, почти никакой мебели. Кое-что должно было прибыть из Англии, но от радости мы не замечали неудобств. После первой прогулки в собственном лесу собаки были на верху блаженства. Менерб казался очень милым местечком. Рядом с домом был пруд. Соседей не наблюдалось. Наконец-то у нас появился свой дом. Мы стали настоящими жителями Франции.

Время от времени меня тянуло написать роман, но никак не получалось сесть за пишущую машинку. В Провансе вас все время что-то или кто-то отвлекает. Два человека имели прямое отношение к нашему дому. По наследству от предыдущих хозяев нам достались ближайшие соседи, хотя и жившие на приличном расстоянии от нас, Фостен и его жена Генриетта. Существовала давнишняя договоренность, что они будут ухаживать за нашим виноградником, и они занимались им с исключительным усердием. Почти каждый день мы видели, как Фостен едет на

тракторе работать. В свободные минуты он делился с нами своими познаниями в области выращивания винограда и всех стадий превращения его в вино. Мы научились подрезать лозу, узнали, как хорошо горят в камине старые виноградные корни, и в глубоком волнении откупорили первую бутылку вина с нашего виноградника (никаких наград за него мы не получали, но вино было *наше*).

Так получалось, что в каждое время года появлялась своя увлекательнейшая причина не браться за работу. На пишущей машинке оседала пыль, а я все больше был склонен игнорировать муки совести – теперь-то я знаю, что большинство писателей в какой-то момент успешно овладевают этой способностью. Наступили *vendanges*[21], виноград был собран, и Фостен поставил свой трактор в гараж. Туристы разъехались, и пейзаж сразу стал заметно безлюднее. В воздухе запахло зимой.

Но если деревни и виноградники готовились впасть в обычную зимнюю спячку, то лес гудел от бурной деятельности. Открылся сезон охоты, и ни один заяц, ни одна красноногая куропатка и ни один кабан не могли чувствовать себя в безопасности до января, когда сезон заканчивался.

День у охотников начинался около семи утра с одновременного залпа, сделанного из нескольких ружей, отчего каждое воскресенье мы подпрыгивали в постели. Сразу же следовал вой возбужденных охотничьих собак, выпущенных на волю из псарен, где их держали все лето, ну а к ним присоединялись наши собственные собаки – и такая сельская музыка звучала вплоть до самого обеда. Как ни печально, но стрельба лишь изредка прерывалась периодами тишины. Во Франции каждый год регистрировалось около десятка смертей из-за несчастных случаев на охоте, а иногда бывало, что более двухсот человек обращались в больницу с различными ранениями. Недавно один охотник, стрелявший в зайца, попал в ногу собственному брату. Другой принял сына за куропатку. И самый невероятный случай – восьмидесятидвухлетний старик подстрелил прогуливающуюся пару, приняв их за фазана.

Такая статистика означала, что выгуливать собак каждый день в лесу было довольно рискованным делом. Следовало принимать меры предосторожности. На каждого пса мы надели ошейник для охотничьих собак с мощным, сверхгромким колокольчиком, а я, идя через лес, старался шуметь как можно больше – ломал сучья, что-то кричал собакам, время от времени громко чертыхался.

Это действовало, и охотники попадались мне очень редко. Однажды, помню, я все-таки наткнулся на одного – невысокого, в

одежде цвета хаки, с набитым патронташем. Он нервничал гораздо сильнее меня. Когда я приблизился, он вскинул ружье и отступил на шаг назад.

– Ваши собаки не кусаются? – спросил он, сильнее сжимая в руках ружье и отойдя еще на несколько шагов, когда собаки подбежали его обнюхивать. Я еле сдержался, чтобы не сказать, что они натасканы исключительно на вооруженных людей, и попробовал его успокоить. Но мужчина все равно был явно недоволен, что я брожу по территории, которую он считал принадлежащей только ему. – Что вы здесь делаете? – буркнул он, глядя на меня весьма злобно и угрожающе тряся ружьем.

– Я здесь живу, – ответил я. – А вы? Где вы живете?

Эту тему он предпочел не обсуждать и потопал дальше по тропинке, вероятно досадуя, что повел себя неправильно: надо было сначала стрелять, а уж потом задавать вопросы.

В ту зиму я, к своему удовольствию, открыл другой вид охоты – более тихий, гораздо менее опасный и потенциально очень выгодный. Для него не требуется ни ружей, ни пуль, но совершенно необходимо одно: собака с острым нюхом. И этот «золотой нос» должен быть умным, опытным, надрессированным на поиск и выкапывание самых удивительных и дорогих грибов в мире: *Tuber melanosporum*, черных трюфелей.

Несмотря на многочисленные попытки культивировать трюфели, похоже, до сих пор так и не удалось добиться у них того же вкуса, что у тех, которые растут в естественных условиях. А поскольку растут трюфели там, где им вздумается, обычно вокруг корней определенных деревьев, то найти их чрезвычайно сложно. Отсюда – собака, тайна и сумасшедшие цены. В 2014 году на аукционе «Сотбис» один большой белый трюфель (увы, итальянский) был продан за шестьдесят тысяч долларов с лишним, а нынешняя цена на черные трюфели обычного размера колеблется в районе тысячи долларов за фунт. Стоят ли они того? Или это всего лишь способ, которым люди без особых духовных потребностей тратят деньги на ублажение своего желудка?

Нам повезло: мы живем в местах, где водятся эти грибы, и можем часто их покупать – за ничтожно малую часть от парижской цены – у человека, который сам их собирает. Поэтому в зимнее время мы частенько балуем себя трюфелями в разных видах: зажаренными в омлете, натертыми и покрошенными на пасту, нарезанными в ризотто. И наконец, есть еще один рецепт для любителей потакать своим гастрономическим слабостям, о котором один наш знакомый сказал, что это прямо-таки рай во рту. Берете изрядный кусок фуа-гра и кладете его на лист фольги. Затем на фуа-гра помещаете трюфель и ставите в духовку, где

трюфель постепенно погружается в тающее фуа-гра. Тонкий, немного земляной вкус трюфеля и жирная оболочка из фуа-гра навсегда отучит вас от поедания гамбургеров. *Bon appétit!*[22]

Глава пятая
Французская вежливость

Для многих из тех, кто не слишком хорошо знает французов, этот народ имеет не самую приятную репутацию: они надменные, несколько раздражительные и уж точно не из тех, кто душит в объятиях иностранцев. Как и другие социальные мифы, этот не совсем правдив. Французы – такие же люди, как и все мы, но им с детства прививают то, что иногда оказывается скорее препятствием для общения, чем цивилизованным способом существования, – вежливость.

В современном мире довольно редко удается прослыть странноватым. А ведь когда-то правило, что «манеры создают человека», повсеместно соблюдалось в Великобритании как необходимое руководство к выработке достойного поведения. Теперь о нем уже никто не помнит, ибо в ходу небрежное панибратство. Во Франции все иначе. И это различие сразу бросилось в глаза двум осевшим во Франции иностранцам, какими мы с женой были двадцать пять лет назад.

Первое, что мы отметили, – это необходимость физического контакта. Самый простой его вид – крепкое рукопожатие, но для него нужна свободная рука. Если рука была занята, то ноша ставилась на землю, и рука освобождалась. Если это было невозможно, нам протягивали локоть; не получалось протянуть локоть – в качестве спасительного варианта предлагался мизинец. Иногда я был свидетелем уличных сцен, которые напоминали разминку акробатов. И совершенно не важно, как это выглядит со стороны, главное – дотронуться. Строители, садовники и другие рабочие, у которых часто бывают грязные руки, протягивают вам

для рукопожатия запястье – оно все-таки чистое.

Для дам это так же важно, как и для мужчин, только весь ритуал у них несколько сложнее, поскольку предполагает множественные поцелуи в щечку. Стандартный порядок подразумевает один поцелуй в каждую щечку, причем надо следить, чтобы в процессе перехода с одной щеки на другую не столкнуться носами. Но это касается традиционной формы приветствия. Количество поцелуев среди близких подруг возрастает до трех, а в Эксе, где много любвеобильных студенток, нормой считается четыре поцелуя.

Поцелуи среди мужского населения, когда-то воспринимавшиеся британскими переселенцами как нечто экзотическое, в наши дни ничуть не удивительны. Один мой знакомый говорит, что даже с закрытыми глазами может определить, когда целуются мужчины. Он утверждает, что слышит легкое шуршание щетины.

Но французская вежливость – это не только поцелуи. Нужно уметь правильно разговаривать друг с другом. То, что обозначается одним английским словом *you*[23], имеет множество нюансов смысла и правил употребления. Для *you* во французском языке предусмотрено три слова – *vous*[24], *tu*[25] и *toi*[26]. И у каждого свое использование. *Vous* – самое официальное, употребляется при общении людей, только что познакомившихся или стоящих на разных ступеньках социальной лестницы. Если ваши отношения переросли в дружеские, можно перейти с *vous* на *tu* или иногда, когда хотите придать своей речи дополнительную экспрессию, на *toi.* Например: *Tais-toi!* – Ну, ты, заткнись!

Конечно, бывают исключения. Мне особенно нравится, как бывший президент Франции после сорока лет счастливой семейной жизни настойчиво обращался к своей жене на «вы», хотя, казалось бы, за эти годы они довольно близко успели узнать друг друга. Но в общем и целом люди следуют правилам. И самое главное из них – это железобетонное правило употребления слова «бонжур» *(bonjour)*[27].

«Бонжур» – одно из важнейших слов в языке, пароль, который придает миру французов приятную легкость. Забудете про него – и рискуете остаться на обочине французской жизни, или же вас примут за невоспитанного – или, что еще хуже, высокомерного – иностранца. Это, кроме того, одно из немногих слов, имеющих вполне реальную цену. В Париже было кафе, в котором за хорошие манеры делали скидку: кофе стоил 2.50 евро, кофе + бонжур – 2 евро, кофе + бонжур + улыбка – 1.50 евро. Официанты в ресторанах также ценят человеческое отношение, и, общаясь с ними, лучше всего начинать с «бонжур».

Невербальные проявления вежливости, почти исчезнувшие в других странах, здесь также сохранились. Весьма часто можно наблюдать, как мужчина встает, если в комнату входит женщина, как он открывает ей дверь и пропускает вперед, как спрашивает ее мнения при выборе вина к ужину. (Последнее, впрочем, редкость.)

Нужно ли и важно ли все это? Может быть, речь идет всего лишь о пережитках прошлых, более неспешных времен? С годами я привык к такому поведению и думаю, что жизнь без него лишилась бы многого, потому что это не просто набор социальных условностей – это проявление уважения и внимания к другим. Благодаря ему обычное существование становится более приятным, и не важно, покупаете ли вы багет или с кем-то знакомитесь.

Столь милые взаимоотношения имеют два исключения. Первое – резкая перемена, когда француз садится за руль автомобиля. Уважение к другим немедленно отправляется в багажник.

Мужчины и женщины, обычно обладающие прекрасными манерами, вдруг становятся нетерпеливыми и часто агрессивными. Они сигналят, с риском для жизни идут на обгон, громко выражают свое отношение к способностям других водителей, которые появились у них на пути, заняли драгоценное парковочное место или едут слишком медленно. Самая лучшая реакция на это – не обращать внимания, смотреть мимо.

Это приводит французов в бешенство, но действует эффективно.

Второе исключение – очереди. Думаю, тут дело в том, что очередь, когда она еще только зарождалась, воспринималась как примитивный контактный вид спорта без правил, и с тех пор мало что изменилось. Женщины умеют справляться с очередью лучше мужчин. Они хитрее, беспощаднее и решительнее и научились так втискиваться и проталкиваться вперед, как мужчинам и не снилось.

Приезжая в Англию, я всегда поражаюсь покорному поведению стоящих в очереди англичан по контрасту с грубостью провансальских домохозяек. Однажды я даже видел, как мужчина-англичанин пропустил вперед какую-то нервную дамочку. Возможно, все-таки рано хоронить английскую вежливость.

Глава шестая
Французский – шаг за шагом

Лучший способ изучать французский язык – иметь близкого человека, который бы бегло говорил на этом языке и был терпелив. В противном случае вам придется без особых результатов копаться в разговорниках, пытаться читать местные газеты, смотреть телевизор и кое-как объясняться на почте или в мясной лавке. Если, конечно, на вас не свалится удача в виде хорошего учителя. Именно это и произошло со мной совершенно случайно воскресным утром, когда я пытался объяснить булочнику, что хочу купить хлеб и круассан для Дженни.

– *Une baguette et une croissant, s'il vous plaît*[28].

И сразу же за спиной услышал голос:

– Нет, нет и нет.

Обернувшись, я увидел стоящего позади меня невысокого седовласого человека в маленьких круглых очках, который энергично водил указательным пальцем из стороны в сторону. Наверное, вид у меня был такой озадаченный, что требовал объяснений.

– Круассан – мужского рода, – пояснил он.

– Извините, месье. Я англичанин.

– Ах вот как? Я говорю по-английски. – Он протянул мне руку. – Фаригуль.

– Мейл.

Мы пожали друг другу руки, я взял багет, круассан мужского рода и собрался было уходить, как месье Фаригуль сказал:

– Подождите меня. Выпьем кофе. – И, посмотрев на часы, добавил: – Или аперитив.

Мы сели за столик, и месье Фаригуль открыл наше первое заседание.

– Так редко выпадает возможность поговорить по-английски с англичанином, – сказал он. – Поэтому я уж использую ее на все сто.

Что он и сделал. Беседа длилась час, причем он говорил хорошо, с приятным акцентом, делая паузы только для того, чтобы заказать еще *rosé* или удостовериться, что употребил правильное слово. По его словам, он только что вышел на пенсию, а до этого преподавал английский в местной школе. Без работы ему было скучновато. Интеллектуальный уровень деревенских бесед оставляет желать лучшего, а целыми днями заниматься своим небольшим садиком ему надоело.

– Мозг похож на мускул, – говорил он. – Его нужно тренировать, иначе он усохнет. А теперь скажите, что вы делаете, чтобы улучшить свой французский.

Я взглянул на него. Мне хотелось учить язык, а передо мной сидел профессиональный педагог, у которого была масса свободного времени. Договорились мы быстро. Будем встречаться раз в неделю. Месье Фаригуль составит для меня программу. Будет давать домашние задания. И мой французский, как выразился месье Фаригуль, «расцветет, словно весенний цветок». Наши бокалы пустели и вновь наполнялись, и между делом выяснилось, что он прекрасно разбирается в местных винах и готов поделиться со мной своими познаниями. Я был счастлив. У меня будет не только *professeur personnel*[29], но и опытный руководитель, который поможет разобраться в огромном разнообразии вин: какие следует пить, какие хранить, а какие даже в руки не брать.

Дженни, только что нашедшая собственного учителя, была рада не меньше меня. Мы оба покинем клуб живущих за границей англофонов, которые изо всех сил цепляются за родной язык. Для начала мы станем говорить по-французски с нашими собаками.

Во время одного из первых уроков Фаригуль спросил меня, все ли я запомнил из предыдущего занятия. Я запомнил. Французский, говорил он, не только поэтический, романтический, прекрасный язык, во всем превосходящий другие, но еще и *логичный*, что является восхитительным качеством для любого языка. Прилагательные согласуются с существительными. Глаголы одновременно точны и подвижны. И никогда нельзя забывать о принципиальной важности рода. И он привел в пример любимое французское изречение. Как бледно и плоско звучало бы оно, если бы это было просто *«Vive France!»*[30], и насколько более волнующе и изысканно оно становится с прибавлением к слову

«Франция» артикля женского рода, что совершенно естественно и логично.

Я спросил, существует ли какое-то официальное учреждение, которое узаконивает род существительных; например, когда в языке появляется новое слово – скажем, *e-mail,* – кто отвечает за его род? Это он или она? Занимается ли такими вещами правительство в лице особого министра? Или последнее слово в вопросах языка остается за Французской академией?

Меня не очень убедили слова Фаригуля, что французский язык отличается особенной логичностью. Язык развивается в обществе, а оно часто игнорирует логику, и мне хотелось найти примеры, которые поставили бы под сомнение теорию Фаригуля. Я взял словарь и стал искать сомнительные случаи.

Через полчаса я уже начал с ним соглашаться и почти поверил, что во французском языке и вправду главенствует логика. Но тут я нашел то, что искал, – запрятанное между *vagabondage*[31] и *va-et-vient*[32] слово *vagine, вагина*, отнесенное к мужскому роду, хотя уж это-то, несомненно, женская принадлежность. Словарь же свидетельствовал, что *вагина* вдруг передумала и стала относиться к мужскому роду. Где же здесь логика? Где гендерная точность, столь важная черта французского языка? Почему тогда *пенис* не может обрести женский род? Я ждал с нетерпением следующего урока.

Фаригуль нисколько не удивился. С его точки зрения, в выборе мужского рода нет ничего нелогичного. В доказательство он привел детальную аргументацию, включающую как грамматические, так и биологические доводы, что «вагина» неизбежно должна быть именно мужского рода.

На следующей неделе я предъявил ему еще одно открытие. Во Франции постоянно используются сто тысяч слов, а в Великобритании эта цифра составляет 171 476. Не говорит ли это о преимуществах английского языка? Ничего подобного. По мнению месье Фаригуля, французские слова настолько богаче английских по части смысловых нюансов, что все эти лишние слова просто не нужны. Затем, с душой отдаваясь любимому делу, он принялся цитировать примеры из французской литературы. В конце концов мне пришлось прервать его посреди нюансов, сославшись на головную боль.

К счастью, у меня не было недостатка в других учителях, пусть менее ученых и не столь квалифицированных, как Фаригуль, но, несомненно, специалистов в неакадемических областях, а именно в языке жестов. Меня прямо-таки завораживал физический аспект французских разговоров, наблюдаемых мною в кафе, – как люди используют пальцы, руки, брови и отдельные

звуки, чтобы подчеркнуть или прояснить сказанное. Это представлялось мне важной областью в изучении языка, и гораздо более занимательной, чем правильное употребление сослагательного наклонения.

Моим первым таким учителем стал ничего не подозревавший Раймонд, *postier*[33], который каждое утро приносил нам почту и, если работа не слишком обременяла, пил чашечку кофе и болтал. Однажды утром я дал ему письмо для отправки в Лондон и поинтересовался, дойдет ли оно к концу недели. Он кивнул и сказал: «Обычно доходит». Но я заметил, что одна его рука, повернутая ладонью вниз на уровне пояса, энергично вертелась туда-сюда. Я спросил, не значит ли это, что может возникнуть проблема.

– Нет, если все пойдет хорошо, – ответил он и принялся перечислять возможные причины задержки, начиная с непредсказуемых выходок английской почтовой службы. Стало быть, то движение рукой можно было бы перевести как «если повезет» или даже «кто знает?». Такой вот стенографический прием, означающий недостаток уверенности, предупреждение, что сказанное не следует понимать буквально. Позднее я сотни раз наблюдал это молчаливое отрицание – чаще всего при обсуждении сроков.

Во французском языке жестов нос может использоваться по-разному. Когда по нему постукивают со значительным видом указательным пальцем, это может означать, что говорящий знает, что говорит; что сказанное должно приниматься всерьез; что этот разговор происходит строго между нами, и тому подобное. Когда же указательный палец закручивается вокруг кончика носа и движется туда-сюда, речь идет об опьянении (что частенько наблюдается в барах и кафе). Руки вообще редко перестают двигаться – они похлопывают, пожимают, широко разводятся в недоумении или рассекают воздух для большего эффекта – и нередко я почти физически уставал после тихой беседы о регби с моим другом Патрисом.

Существует также очень агрессивный жест, который нельзя использовать в приличном обществе. Он выражает крайнюю степень раздражения и презрения, когда никаких, даже самых ругательных слов недостаточно. Нужно протянуть руку к объекту вашего недовольства, а другой шлепнуть по бицепсу. Этот физический эквивалент английского слова из четырех букв активно применяется в транспортных пробках.

И наконец, есть пожатие плечами. Когда-то этот жест считался типично французским. В те времена при определенных обстоятельствах француз пожимал плечами, англичанин совал

руки в карманы, итальянец хлопал себя ладонью по лбу, американец снимал телефонную трубку и звонил своему адвокату, а немец подавал жалобу канцлеру. В наши дни пожимать плечами умеет кто угодно, хотя я все же думаю, что французы делают это лучше всех. При виде хорошего, красноречивого пожимания плечами вы не только понимаете, что за ним стоит, но почти слышите непроизнесенные слова, его сопровождающие.

Глава седьмая
Ужин в Елисейском дворце

После сотен лет оскорблений, пререканий и сражений французы и англичане наконец решили, что пора прекратить препирательства и стать друзьями. В результате появилось «Сердечное согласие» (или Антанта), подписанное 8 апреля 1904 года, которое закрепило новые, более дружеские отношения между двумя странами. И оно сработало. Миллионы британцев, например, стали проводить ежегодные отпуска во Франции, а в Лондоне сейчас живет четыреста тысяч французских граждан.

В апреле 2004 года соглашение все еще оставалось в силе, и президент Жак Ширак устроил прием, чтобы отметить столетие со дня его подписания. Как вы понимаете, событие это было неординарным. Всего было двести приглашенных, включая королеву Великобритании и ее супруга принца Филиппа, герцога Эдинбургского, а также глав промышленных корпораций, ведущих политиков, звезд сцены и экрана.

У вас есть все основания поинтересоваться, каким образом я вдруг оказался включенным в список таких знаменитостей. Думаю, на то было три причины. Во-первых, я был англичанином, во-вторых, решил навсегда поселиться во Франции и, в-третьих, написал книгу, восхваляющую прелести провансальской жизни. Я представлял собой маленький живой пример действия «Сердечного согласия».

И все же, получив приглашение, я был потрясен. И какое это

было приглашение! Большой лист плотной белоснежной бумаги, вверху которого красовалось мое имя, выведенное изысканнейшим почерком черными чернилами, – так его еще никто никогда не писал. Думаю, это было дело рук личного каллиграфа президента: изящные завитушки и росчерки напоминали те, что мы видим на банкнотах самого высокого достоинства. На обороте я прочел более деловые инструкции. Согласно им, гости должны были прибыть по адресу: рю дю Фобур-Сент-Оноре, 55, не позднее семи сорока пяти и иметь при себе приглашение и удостоверение личности. Впервые мне потребовался паспорт для участия в ужине.

Там также содержались советы по поводу того, что следует надеть, включая *униформу*, если вы являетесь ее счастливым обладателем, прочие же мужчины должны были прийти в костюмах. Здесь возникла небольшая проблема. У меня был костюм, но я не надевал его по меньшей мере лет десять. Я его достал и принялся рассматривать. Черный цвет вполне подходил для званого ужина, пиджак все еще сидел как влитой, а вот брюки, похоже, стали маловаты, и потребовалось несколько часов тщательной подгонки, чтобы я мог уверенно нагибаться и садиться.

Наконец наступил знаменательный день. Меня провели в ту часть дворца, где гости ожидали момента встать в очередь для представления. Я огляделся по сторонам, надеясь увидеть знакомое лицо, но нет, вокруг меня толпились важные, прекрасно одетые, но – по крайней мере мне – совершенно неизвестные господа. Ни одной дамы я не заметил.

И вот очередь начала двигаться в направлении высокого приветственного комитета: королевы и принца Филиппа, президента Ширака и его супруги. Когда подошла моя очередь, ливрейный лакей объявил мое имя, королева пожала мне руку, причем мне показалось, что она искренне рада меня видеть – отшлифованная миллионами рукопожатий милая любезность. После того как принц Филипп и чета Ширак тоже пожали мне руку, другой ливрейный лакей вывел меня из зала, и у меня появилась возможность осмотреться.

Елисейский дворец является официальной резиденцией президента Французской Республики более ста пятидесяти лет. И живущие в нем президенты не скупятся на удобства и украшения: люстры, бесценные ковры, росписи на потолках – на этом не экономят. Множество гостей тоже принимают с размахом. Закуски и напитки в баре закупаются на миллион евро в год.

Все двести приглашенных должны были ужинать в огромном роскошном *salle des fêtes*[34], где каждое место украшал

сверкающий лес хрустальных рюмок и небольшой арсенал столового серебра. Поодаль, не привлекая внимания, сновали уже другие ливрейные лакеи. При виде стометрового стола со всеми этими приборами я пожалел тех бедняг на кухне, которым придется потом мыть посуду.

Почти напротив меня я заметил три знакомых лица, связанных с музыкой и кинематографом. Это были Джейн Биркин, Шарлотта Рэмплинг и Кристин Скотт Томас. Они были очаровательны. По правде говоря, мне даже показалось, что эти дамы с удовольствием перекинулись бы парой словечек с писателем. К несчастью, они сидели на другой стороне широченного стола, что делало нашу беседу невозможной. И я попытался завязать разговор с промышленными магнатами, сидевшими слева и справа от меня.

Между тем подавались все новые блюда, вновь и вновь наполнялись бокалы. Все было великолепно и красиво, но мне подумалось: а не хочется ли королеве после бесконечных банкетов, на которых ей приходится присутствовать, иногда съесть для разнообразия стейк с картошкой фри или тарелку пасты?

Ужин приближался к концу. Мы вкусно поели, речи отличались краткостью и утонченностью, пора было собираться домой. Но для меня кульминация была еще впереди.

Я сделал знак ближайшему ливрейному лакею и попросил дать мне некоторые указания, после чего довольно быстро оказался в мраморном великолепии мужского туалета. Поначалу он показался мне пустым. Но потом я увидел высокую фигуру, движущуюся к двери. Принц Филипп должен был пройти в полуметре от меня. Мы кивнули друг другу, как и положено джентльменам при подобных обстоятельствах. Он вышел.

Возвращаясь на свое место, я все еще не мог прийти в себя после этой встречи. Но тут заметил, что на меня очень пристально смотрит мой ливрейный лакей. Подойдя ближе, он наклонился к моему уху:

– *Excusez-moi, monsieur, mais la porte est ouverte*[35].

Он бросил взгляд на мои брюки, и я понял, что он прав: я забыл застегнуть ширинку. Неудивительно, что в Елисейский дворец меня больше не приглашали.

Глава восьмая
Ностальгия

Лучше всего, когда память действует избирательно. Когда мы вычеркиваем что-то скучное, неприятное и печальное и оставляем что-то идеальное, сплошь окрашенное в розовый цвет. Часто такие воспоминания весьма приблизительны, зато, как правило, чрезвычайно приятны. И как славно бывает предаваться им снова и снова! Неужели все так и было? Неужели мы были такими?

Прошло четверть века, и мы с Дженни не можем отказать себе в удовольствии время от времени обращаться мыслями в прошлое и сравнивать его с сегодняшней реальностью. Как правило, мы с радостью замечаем небольшие перемены, и даже некоторые пожилые люди, которые нам запомнились как интересные личности, все еще живут рядом – теперь уже совсем древние, но, возможно, поэтому еще более интересные.

Есть, конечно, вещи, которые не вызывают особой радости; жертвами перемен в этом случае часто оказываются кафе. Поскольку они обычно расположены в центре деревни, их стараются использовать как удобную площадку для продажи чего-нибудь более выгодного, чем пиво, вино и кофе. Начинается лихорадка бутиков – на месте террас кафе и тускло освещенных баров появляются броские маленькие магазинчики, которые предлагают столь же броскую одежду.

Еще хуже, когда сами кафе вдруг включаются в погоню за новым и начинают ремонтироваться и обновляться. Террасу иногда сохраняют, но потертые плетеные стулья и круглые столики с металлическим ободком, служившие верой и правдой

все двадцать пять лет, заменяют на пластмассовые, часто кричащих цветов, что никак не сочетается с атмосферой старинных каменных домов деревни. Внутри кафе *encore plastique*[36], и единственным напоминанием о былых временах служит массивный, видавший виды цинковый бар.

Реновация коснулась и местных ресторанов – с сомнительными результатами. В первые годы нашей жизни в Провансе нам особенно нравился один небольшой очаровательный ресторанчик, расположенный во внутреннем дворе скромного здания XVIII века. Там на столах лежали бумажные скатерти, на краю которых официант записывал заказ. Меню было коротким и менялось каждый день. Еда – простая, свежая, великолепная. Винная карта – размером с небольшую открытку. И все вина покупались у виноделов, лично знакомых хозяину. Слишком хорошее место, чтобы выстоять. После многих лет очень нелегкой работы хозяин с женой вышли на заслуженный отдых, и ресторан был продан. Печальная утрата.

Первым признаком того, что новые владельцы собираются все поменять, был отряд строительных рабочих: они поселились на территории ресторана, вывезли всю старую ресторанную мебель – удобные скрипучие стулья и немного хромоногие столы – и прикрепили к двери внутреннего двора объявление со зловещим предупреждением, что происходит *rénovation totale*[37]. Наши сердца сжались. Но, не теряя надежды, мы все же решили прийти посмотреть, что получится после окончания ремонта.

Едва мы ступили во двор, как сразу стало ясно, что денег хозяева не пожалели. Побитый плитняковый камень был заменен на полированную плитку, каждый стол покрывали плотные белые скатерти, тяжелые столовые приборы сияли новизной. Меню стало длиннее, винная карта эффектнее. Но особенно нас поразил метрдотель. Не было больше прежней хозяйки в фартуке и тапочках, вместо нее нас встретил лощеный господин средних лет – классическая черно-белая симфония: черные брюки, черный жилет, черный галстук-бабочка и накрахмаленная белая рубашка. Позади него стояла молоденькая помощница, улыбающаяся, безукоризненно вышколенная, в черном платье и со светлым шиньоном.

В зале стояли изящные удобные стулья, и подавалась хорошая, хотя, на наш вкус, слишком вычурная еда. Как и многие его коллеги, нынешний повар изобрел какую-то пенку, которую использовал, чтобы тщательно замаскировать прекрасно приготовленную пищу. Было даже отдельное блюдо, целиком состоящее из этой пенки, которое подавалось в середине трапезы и по вкусу напоминало заблудившийся десерт. В общем, это был

идеальный вариант парижского, но не провансальского ресторана. Не исключено, что в Париж он впоследствии и переехал вместе со своим чопорным официантом, продержавшись у нас лишь один сезон. А на его месте открыли очередной бутик.

Но эти небольшие неприятности с лихвой компенсировались очень существенной переменой, касающейся местных вин.

Когда мы приехали сюда в первый раз, мнение о провансальских винах, в особенности *rosé*, распространяемое приезжими самозваными ценителями, было суровым. Их авторитетная оценка, сообщаемая с высокомерной улыбкой, гласила: «Вина Прованса? Не успели сделать, как разлили по бутылкам; не успели разлить, как выпили; не успели выпить, как выписали». Если кто-то скажет подобное сегодня, он сразу же будет признан никудышным дегустатором и штопор ему в руки больше не дадут.

Виноделием в Провансе занимались на протяжении двух тысяч шестисот лет, но случались периоды, иногда лет по сто и более, когда его уровень оставлял желать лучшего. Сейчас провансальские вина регулярно награждаются медалями, и знатоки во всем мире относятся к ним с уважением. У красных вин вкус насыщенный и тонкий, у белых – свежий и бодрящий, но именно *rosé* вдруг резко обрело популярность, и на то есть веская причина.

Во-первых, оно красиво выглядит. Не совсем белое и не совсем красное. Его цвет иногда сравнивают со стыдливым румянцем. Такая метафора была популярна в те дни, когда *rosé* пользовалось довольно фривольной репутацией – его пили на пикниках или быстренько опрокидывали рюмку-другую в обед перед сиестой.

Во-вторых, вкус – свежий и чистый. Прекрасный букет, немного сохраняющий аромат винограда. *Rosé* хорошо подойдет к рыбе и курице, а также к салатам и спагетти. Это идеальный аперитив, слишком благовоспитанный, чтобы затмить следующее за ним блюдо. К тому же это вино очень практичное, его не нужно годами выдерживать в погребе. Можете охладить его в холодильнике или в ведерке со льдом, но в Провансе вы часто увидите, как кубики льда бросают прямо в бокал, минуя ведерко. Иными словами, это вино без претензий. Но как оно таким стало?

Думаю, здесь нужно отдать должное провансальскому фермеру. Традиционный мелкий фермер, имеющий несколько акров виноградника, занимался изготовлением качественного красного вина, которое делали его отец и дед. Мы жили в доме, окруженном виноградниками, за которыми ухаживал наш сосед Фостен. Каждый год он приезжал к нам на своем тракторе и

привозил пару ящиков красного вина. Его не назовешь марочным бордо, но нам оно очень нравилось.

Однажды я решил задать Фостену вопрос, который давно меня интересовал: не хочет ли он делать *rosé*?

Фостен слез с трактора, снял помятую твидовую кепку, почесал затылок и, прислонившись к огромному заднему колесу, ответил:

– Вы про то, которое пьют на побережье? Это несерьезно. Здесь в нем нет нужды.

И все. Он нам ничего не порекомендовал, не подсказал, где можно найти местное *rosé,* хотя предложил бутылочку домашней водки *marc de Provence.* По его словам, от нее у меня на груди гарантированно вырастут волосы.

И только следующим летом нам удалось получить некоторую информацию о местном виноделии. Двое наших друзей отдыхали на Ривьере, и мы пригласили их к себе переночевать перед долгой дорогой назад в Лондон.

– Вот кое-что к ужину, – сказали они, преподнеся нам полдюжины изящных бутылок, каких мы не видели уже много месяцев: они имели элегантную форму амфоры и содержали нежнейшего цвета *rosé*. Мы узнали, что вино это из виноградников домена Отт в Бандоле. Очень тонкое вино, требующее внимания. Оно словно существовало в другом мире, не похожем на тот, где быстро и без затей делают *rosé*, к которому мы так привыкли.

– Это настоящее вино, – сказали наши друзья.

С тех пор прошло более двадцати лет, и влияние домена Отт распространилось с побережья вглубь Прованса. Теперь на десятках виноградников здесь производят первоклассное *rosé.* В наши дни во Франции винные карты ресторанов содержат специальный раздел для перечня вин *rosé*. И это касается не только Прованса. Америка, Корсика, Австралия, Италия, Испания и даже Англия – везде есть свое *rosé.* Я все еще храню китайское *rosé* под названием «Великая Китайская стена», которое нам подарили несколько лет назад. Розовый цвет, похоже, теперь стал в моде во всем мире. Возможно, это признак все возрастающего желания быть проще, когда садишься за обеденный стол.

Глава девятая
Вот оно какое, наше лето: лето жарким солнышком согрето

В жизни есть вещи, не подвергающиеся сомнению. Если тебе повезло и ты живешь в прекрасном месте с предсказуемым великолепным климатом, то от гостей никуда не денешься. Одних пригласишь ты, другие пригласят сами себя. Гости бывают щедрые и занимательные, в восторге от окружающего пейзажа или в нескрываемом ужасе от высоких цен, любящие исследовать окрестности или лежать с книжкой у бассейна, восхищенные местными жителями или недовольные их неумением говорить по-английски, готовые в любой момент, скинув одежду, впитывать солнце или, наоборот, прятаться в тени от жары, находящие провансальцев и их манеры забавными или же раздраженные теми же самыми манерами. За многие годы мы перевидали всех.

Первые признаки «гостевого сезона» появляются в начале года – частенько еще в январе, когда серая зима в сочетании с последствиями рождественских излишеств делают желание увидеть голубое небо и солнце совершенно непреодолимым. У нас звонит телефон.

– Вот подумали, надо вам позвонить, узнать, как дела. Надеюсь, зима скоро кончится. Тут у нас просто жуть!

Выглядываю в окно. Небо, как всегда, голубое.

Когда все светские любезности сказаны, звонящий переходит к сути дела:

– Что делаете летом? Какие планы на июль?

У нас нет планов на июль. Никогда не бывает. В июле

слишком жарко. Мы двигаемся медленно, едим восхитительные дыни на завтрак, а когда становится прохладнее, наслаждаемся ужином на открытом воздухе и сидим дома. Об этом я и говорю знакомому.

– О, прекрасно! Дело в том, что мы собираемся поехать на пару недель на побережье и с удовольствием заглянули бы к вам.

Опыт научил нас, что «заглянуть» – понятие растяжимое, от совместного обеда с бокалом вина до нескольких дней пребывания. Но в первое время мы еще не до конца осознавали все коварство потенциальных гостей. Звонящий – это обычно если не самый близкий друг, то человек, с которым мы знакомы несколько лет. Мы договариваемся, что, когда ему будет известна точная дата, он сообщит.

Проходят месяцы, январский разговор прочно забыт. И тут снова звонит телефон.

– Привет! Мы уже выехали из Лиона. Если не будет пробок, будем у вас к обеду. Хорошо?

Я спрашиваю, что об этом думает Дженни. Уставшая, но бесконечно добрая, она кивает. У нее отношение к гостям более философское, чем у меня. Для нее гости – естественное ежегодное явление, такая же часть лета, как жара. Однажды я совершил ошибку, предположив, что и о комарах можно сказать то же самое. «Не смешно», – ответила Дженни.

После часа приезжают гости и рассказывают ужасные истории об опасностях, которые им грозили от сумасшедших водителей-французов на автомагистралях. После парома через Ла-Манш они с самого рассвета были в дороге, им жарко. И хочется пить. Боже, как хочется пить! И срочно нужно сделать несколько звонков домой (в те далекие годы еще не было мобильных телефонов). К тому времени, как они промочили горло *rosé*, позвонили домой, окунулись в бассейн, приняли душ, часы уже показывают четыре часа. И только теперь мы садимся обедать.

За кофе мы спрашиваем, куда они едут и где планируют остановиться. На побережье, отвечают они. Надеются найти что-нибудь подходящее, когда доберутся. Говорят, что все решают спонтанно.

Нетрудно догадаться, что за этим следует. Мы объясняем им, что июль – не месяц для спонтанных решений. На побережье все гостиницы забиты – зарезервированы на несколько месяцев вперед. Гости в шоке. А на часах между тем уже пять тридцать. Естественно, мы предлагаем им переночевать. За одной ночью следуют другие. Вы можете подумать, что это крайний случай. Но подобное происходило слишком часто, и мы несколько устали от спонтанных визитов, хотя справедливости ради следует сказать,

что по большей части они оказывались приятными.

А бывает и прямо противоположная ситуация. Есть очень организованные гости, которые любят *все планировать заранее*. Дома они проводят тщательную подготовку и начинают нам звонить за несколько недель до приезда с вопросами о температуре воздуха и программе местных праздников; спрашивают, какую одежду лучше взять и какие лекарства от расстройства желудка можно будет купить здесь. Кроме того, подробно интересуются, что бы мы хотели получить в подарок – английский чай, улучшающее пищеварение печенье, свиные колбаски, односолодовый шотландский виски, корзинку с крышкой для пикников из «Хэррродс». Все эти милые предложения заставляют нас осознать, как кардинально изменились наши вкусы за годы жизни в Провансе, где корзинку для пикников увидишь не чаще, чем снег в августе.

Когда приезжали наши организованные друзья, они появлялись у нас на пороге буквально минута в минуту, как и обещали, и такая пунктуальность задавала тон всему их пребыванию. Их отпуск обычно был распланирован вплоть до последнего дня, и в первый же вечер мы узнавали все подробности. Поездка в Арль, посещение различных достопримечательностей, таких как прекрасно отреставрированный тридцатиметровый римский корабль, поднятый со дна Роны, где он пролежал две тысячи лет; мраморный бюст Цезаря, с лысой головой и морщинистым лицом, что неудивительно после двух тысячелетий, проведенных под водой; величественный амфитеатр на двадцать тысяч мест, построенный в 90 году н. э. для гонок на колесницах и гладиаторских боев, а ныне использующийся для боя быков и концертов, – список бесконечный.

После Арля следовал Кавайон – там проходит *fête du melon*[38] с угощениями, парадами и прогоном по городу лошадей породы камаргу и *naturellement*[39], поеданием дыни на всех углах. А когда дыня уляжется, небольшой вечерний переезд через горы Люберон на Лурмаренский музыкальный фестиваль, чтобы насладиться программой классической музыки, оперы и джаза в местном шато XV века, концерты проводятся там в течение всего лета.

Этот список, способный привести в изнеможение кого угодно, далеко не полон. Ведь есть еще фестивали различных блюд и разнообразных вин, еженедельные базарчики, антикварные магазины и блошиный рынок в Л’Иль-сюр-ла-Сорг, а также множество прекрасных ресторанов на выбор. Если бы нашим друзьям удалось выполнить хотя бы половину из намеченного, им нужен был бы отпуск после отпуска, чтобы наконец отдохнуть.

Каждое утро они выходили из дому с утра пораньше и возвращались поздно вечером, переполненные впечатлениями и рассказами об увиденном. Это были идеальные гости во многих отношениях. Им нравился Прованс. Они развлекали сами себя и потом, описывая свои ежедневные открытия, развлекали и нас. Мы с радостью приютим их снова.

Однако неверно было бы утверждать, что всем так уж нравится здесь бывать. Критиков и критики тоже хватает. О чем свидетельствует составленный нами перечень главных десяти претензий:

1. Очень жарко.
2. А сверчки все время так громко стрекочут по ночам? Или это чертовы лягушки?
3. По-моему, кто-то положил в повидло чеснок.
4. Это ж надо, сколько они здесь пьют! И что, у всех на завтрак пиво?
5. Почему они так быстро говорят?
6. У молока странный привкус.
7. Почему охотникам приспичило стрелять в такую рань в воскресенье?
8. Им обязательно парковаться на тротуаре?
9. Собаки в ресторане! Разве они не знают, что это опасно для здоровья?
10. Очень жарко.

И все же, несмотря на вышесказанное, критики вновь планируют приехать сюда на следующий год.

Обычно гостям требуется всего один визит в разгар сезона, чтобы понять, что время приезда хорошо бы подкорректировать. Помимо жары, в июле и августе Прованс страдает от перенаселенности. В эти месяцы французы *en masse*[40] отправляются в отпуск, и, похоже, большинство выбирает юг Франции. Толпы тянутся из Парижа и с севера. Люди садятся в свои загруженные машины, и все, как один, оказываются на магистралях южного направления, где многокилометровые пробки и взбешенные водители – скорее правило, чем исключение. Наконец отдыхающие приезжают на место – злые, разбитые и мечтающие о тишине и спокойствии.

Но его не так-то просто найти. Деревни, которые знамениты своим сонным очарованием десять месяцев в году, преображаются. На улицах пробки. Люди пререкаются из-за мест в кафе. В обеденную суету хозяева ресторанов выбиваются из сил, чтобы пристроить всех желающих. А деревенские коты из-за

возросшего риска попасть кому-нибудь под ноги вынуждены прятаться под припаркованными машинами.

Двуногим же обитателям деревни летние толпы обеспечивают изрядную компенсацию. В течение этих двух безумных месяцев кафе, рестораны и бутики делают свою годовую выручку. Арендная плата возрастает. В аптеках появляются специальные отделы, где люди стоят в очередях за средствами от перегрева, переедания и чрезмерного увлечения алкоголем. Местный художник продает все свои эскизы и картины недели за две. Куда ни глянь, бизнес процветает.

Проходят последние августовские выходные – и сразу же, почти мгновенно жизнь вновь возвращается в обычную колею. Отдыхающие уезжают. Деревня облегченно вздыхает, и ее опять окутывает сонное очарование. Жители могут спокойно остановиться поболтать на главной улице, и никто на них не наткнется, делая селфи.

Для нас самый лучший месяц в году – сентябрь. Температура падает до более комфортного уровня, и все еще достаточно тепло, чтобы купаться и ужинать на открытом воздухе. Всегда найдется свободный столик на террасе кафе или в нашем любимом ресторане. И мать-природа, трудившаяся все лето, начинает радовать своим изобилием. На рынках полно собранных утром овощей, фруктов и всевозможных видов салата. Радуют глаз признаки начинающейся активности на виноградниках. Обычно в сентябре бывает несколько дней благодатного дождя, который прибивает пыль и добавляет зелени холмам. В каком-то смысле это похоже на вторую весну.

Ну и повезло же нам!

Глава десятая
Вечерние удовольствия

Бóльшую часть недели в старом добром *coopérative fruitière*[41], где местные производители когда-то продавали свою продукцию, ничего особенного не происходит. Обширная площадь, ранее использовавшаяся для стоянки грузовиков и тракторов, ограниченная каменными зданиями в форме буквы «Г», являет собою хороший пример промышленной архитектуры, типичной для сельских областей Прованса. Все здесь практично, без излишеств и до недавнего времени без посетителей. Однако сегодня благодаря стараниям дальновидного мэра и пропагандистам высоких технологий это место превратилось в IT-центр *«La Fruitière Numérique»*[42].

Но с мая по октябрь вечером каждого вторника технологии уступают место гастрономии в виде *marché nocturne*, ночного рынка с собственной изюминкой. Его преимущество в том, что он расположен через дорогу от центра Лурмарена – одной из самых очаровательных и популярных деревень Люберона. Сам по себе этот факт уже гарантирует хорошую прибыль.

Как туристы, так и местные жители после тяжелого дня, проведенного под жарким солнцем, могут укрыться здесь в тени и отдохнуть, утолить жажду вином, которого всегда бывает много, попробовать что-нибудь из предлагаемого изобилия свежих продуктов и познакомиться с достижениями профессиональных кулинаров.

Каждую неделю свое искусство демонстрирует новый шеф-повар, которому часто помогает мэр Лурмарена, выступающий в роли распорядителя и представляющий публике шеф-повара и

выбранную им кулинарную тему. Всего таких героев кухни девять, они прерывают свой труд в ресторане, чтобы продемонстрировать некоторые секреты своей профессии. На одной неделе это может быть приготовление идеальной пасты с местными помидорами черри, местными оливками и на местном же оливковом масле. На следующей – изысканного десерта из клубники. Меню длинное, разнообразное, захватывающее и простое. Аудитория на деревянных скамьях слушает затаив дыхание.

Перед выходом шеф-повара рынок оживляется еще больше, а в высокий сезон к тому же превращается в неформальную площадку для демонстрации модных нарядов и обилия пропеченных на солнце тел. С каждой неделей шорты у дам становятся все короче, платья все прозрачнее, а выставка шляпок может вызвать обморок у галантерейщиков. Недавно в этом океане панам я заметил винтажную фетровую шляпу, парочку тюрбанов и, как мне показалось, сомбреро, один край которого был заколот, как у солдата австралийской армии.

У мужчин дресс-код довольно разнообразен. На одном конце стилевого спектра может быть стареющий хиппи с седым хвостиком (хвостики становятся сейчас особенно популярны), серебряными браслетами и татуировками. На другом – парижане, несколько расслабившиеся и сменившие идеально сидящие костюмы на отутюженные шорты, спортивные рубашки с коротким рукавом и замшевые мокасины – естественно, безупречно чистые. Все они смешиваются в людском водовороте, не толкаясь и не мешая друг другу, и такая *politesse*[43] помогает создать на редкость доброжелательную атмосферу. Не часто видишь столь дружелюбную толпу, в которой все довольны и всем хорошо.

Если прийти на рынок довольно рано, около шести, можно не только выбрать себе место, но и устроиться с удобствами. Жестяные столики разных размеров расставлены на приличном расстоянии от прилавков с едой, и там же много складных стульев. Но их вечно не хватает, потому что желающих сесть всегда больше, чем сидений. Организованные пары частенько решают эту проблему разделением обязанностей. Муж занимает столик и два стула, присматривает за бутылкой вина и двумя бокалами, а жена в это время отправляется за покупками к ближайшим прилавкам, время от времени возвращаясь к столику, чтобы глотнуть вина, оставить купленные товары и снова предаться своему благородному делу.

У нее всегда есть огромный выбор, но кое-чего она ни за что не найдет. Во-первых, здесь нет ни термоусадочной, ни

пузырчатой упаковки, так же как нет даже намека на обычные пакеты, которые предлагают в супермаркетах. Вырастив своими руками овощи, фрукты, зелень, продавцы дают вам возможность увидеть то, что вы собираетесь съесть, без всякого украшательства. Они гордятся плодами своих трудов – и жирной белой спаржей, и ароматными персиками, и букетами мангольда. Срок продажи – конец вечера, через несколько часов после сбора.

Второй приятный момент – отсутствие тележек. Вы не рискуете получить скользящий боковой удар или и вовсе охрометь после наезда потерявшей управление тележки, из-за того что ее хозяйка слишком увлеклась своим мобильным и не соображает, куда идет.

Единственным вспомогательным средством на колесах, которое мне довелось наблюдать, было нечто вроде огромного механизированного скейтборда под управлением немецкого господина. Спереди и сзади короткой платформы были установлены колесики, а на самой платформе стоял человек. Управление осуществлялось посредством рукояток, расположенных на уровне пояса, и небольшого бесшумного моторчика. Я наблюдал, как это хитроумное изобретение тихо скользило среди толпы, останавливалось у двух-трех прилавков, а затем катилось к столику немца с набитыми пакетами, висящими на рукоятках. Так продолжалось несколько раз без каких бы то ни было происшествий.

Для тех же из нас, кто целиком рассчитывает на собственные ноги, обход всех лавочек занимает очень приятные полчаса, иногда больше. Любители колбас могут найти и отведать несколько их разновидностей. Продаются также сыры – мягкие и твердые; киши[44], большие и маленькие, и выпечка домашнего приготовления, на каждой неделе своя. Есть всевозможные джемы и различные виды оливкового масла. Продукты разложены на подносах: фрукты, овощи, зелень – все свежее, только что собранное. Некоторые экземпляры, к примеру темно-фиолетовые баклажаны, отполированы до идеального блеска. В плодах нет ни консервантов, ни искусственных красителей, ни каких-то других добавок. Иными словами, никто не пытается подправить природу.

Бродить среди кушаний с чесночной приправой – дело, как вы понимаете, непростое, вызывающее жажду. Но тут организаторы пришли вам на помощь, устроив бар, простенький и небольшой, но прекрасно укомплектованный винами всех расцветок, которые продаются рюмками, а в случаях экстремального обезвоживания – бутылками. Именно в этом баре мы увидели сцену, которая, я уверен, могла произойти только во Франции. Маленькая девочка лет девяти, ростом едва доходящая

до барной стойки, терпеливо дождалась своей очереди, уверенным голосом заказала две рюмки муската и протянула бармену десять евро. Тот незамедлительно принес мускат. Казалось, для него девчушка была просто очередным посетителем, хотя и чуть пониже остальных. И он даже не подумал спросить, для кого берется вино. Не представляю себе такую беспечность в английском или американском баре, где сама мысль о несовершеннолетнем, находящемся рядом с алкогольными напитками, вызывает ужас или, по крайней мере, тревогу. Бармен, конечно, понимал, что девочка – хорошая, послушная дочка и берет вино для своих родителей.

Примерно к половине восьмого вечера рынок начинает напоминать расползшееся кафе самообслуживания. Люди в основном купили что хотели, и пришло время перекусить – конечно, выпить вина, съесть пару кусочков сыра, колбасы или чего-то еще из только что приобретенного. Настроение прекрасное. Жара спала, вечер радует приятной прохладой, и никто не торопится уходить. Никто вообще не торопится ничего делать, люди просто наслаждаются моментом, и последние посетители часто уходят около половины десятого, причем некоторые к этому времени успевают съесть все, что купили. Не страшно. Скоро придет следующий вторник.

Весь вечер превращается не в нудную обязанность, а в приятное времяпрепровождение. Возможно, есть более цивилизованные способы шопинга, но я таких пока не встречал. И здесь вам никогда не понадобится консервный нож, чтобы насладиться купленной едой.

Глава одиннадцатая
Перерыв на обед

Мы быстро обнаружили, что к обеду в Провансе относятся серьезно. Местные магазины закрываются с двенадцати до двух. Деловые встречи, за исключением тех, что предполагают совместный обед, назначаются крайне редко, если они вклиниваются в эти два священных часа, посвященные ублажению желудка. Движение на сельских дорогах заметно сокращается, кафе заполняются посетителями, и рабочий день берет паузу, чтобы люди могли подкрепиться. Очень цивилизованный подход.

В выходные обедам, особенно воскресным, уделяют особое внимание, и традиционный для будней двухчасовой обеденный перерыв может легко занять три часа, а то и больше. Нередко по воскресеньям за столом собираются два или три поколения семьи, и мы обратили внимание, как хорошо ведут себя дети. Не так-то просто высидеть спокойно три часа без парочки бокалов вина, но дети, чистое золото, сидят и читают или же, что более вероятно, завороженно исследуют какое-нибудь новое электронное устройство.

Как станет понятно из небольшого перечня ниже, мы предпочитаем простоту замысловатой пышности, которую взяли на вооружение многие рестораны, дабы оправдать свои непомерно раздутые счета. Один из верных признаков этой ненужной роскоши – официанты в белых перчатках. Другая подсказка – благоговейное бормотание официанта, описывающего вам то, что вы только что заказали, а он принес. Процесс неизменно сопровождается указанием посредством согнутого мизинца на те ингредиенты, что лежат на вашей тарелке. Помню, нас пригласили друзья в один парижский ресторан, где ритуал начался с появления у столика четырех официантов, и в руках у каждого было закрытое крышкой блюдо. Эти блюда торжественно поставили перед нами, и все четыре крышки были сняты одновременно широким жестом. Увы, по всей видимости, на кухне кто-то что-то перепутал, потому что каждый из нас увидел блюдо, которое и не думал заказывать. Мы сразу ушли.

Такая кулинарная трагедия никогда не произойдет в наших любимых провансальских ресторанах. В некоторые мы ходим уже не один год и ни разу не видели никаких белых перчаток. Зато мы точно найдем там искусно приготовленную еду, которую нам подадут милые люди в приятной атмосфере. Что может быть лучше?

«La Closerie»[45] *в Ансуи*

Мы полюбили этот ресторан еще больше, когда ему дали мишленовскую звезду – и ничего не изменилось! Никаких лихорадочных ремонтов, никакого увеличения цен, никаких новых разукрашенных блюд в меню. Ресторан остался таким же, каким был всегда, – пища свежая, сбалансированная и наилучшего качества.

Блюда и обслуживание в Провансе на высоте в течение всего года, однако есть два периода, когда шеф-повар Оливье дает возможность природе сделать важную часть работы. Во-первых, это весна, время появления спаржи во всех видах: посыпанной натертым пармезаном, поджаренной с чесноком, сбрызнутой сливочным маслом и бальзамическим уксусом или классическим *vinaigrette*[46] либо приготовленной еще каким-нибудь из десятка иных способов. Спаржу лучше всего есть на свежем воздухе, на ресторанной террасе под солнцем.

Другой природный бонус, черный трюфель, появляется в конце года, в ноябре, и собирается вплоть до начала февраля. В это время в лесах рядом с нашим домом можно часто видеть согнутые фигуры охотников за трюфелями в сопровождении собак. Причем люди пытаются сделать вид, что просто вышли прогуляться. Однажды я совершил непростительную ошибку и спросил одного из них, нашел ли он трюфели. Человек тут же исполнился крайнего негодования. «Трюфели? – воскликнул он. – *Moi? Jamais!*»[47] И даже его собака старалась изобразить невинность. Ведь трюфели – одни из самых дорогих грибов в мире, и не дело, если какой-то дилетант вроде меня узнает, где они растут. Если вдруг вам повезет и вы вправду найдете трюфель, нарежьте его, положите в омлет и съешьте скорее эту улику.

«Peron» в Марселе

В Марселе 1837 ресторанов, но с таким великолепным видом только один: огромное голубое Средиземное море и четыре Фриульских острова; на самом известном из них находится замок Иф. Здесь, в тюрьме, долгие годы томился Эдмон Дантес, граф Монте-Кристо. Ему удалось бежать, притворившись покойником (вся история изложена в романе Александра Дюма).

Возможно, вид более знаменит, чем меню, но еда, надо сказать, почти не уступает. «Peron» славится рыбными блюдами, хотя мясоеды всегда могут найти здесь свой любимый ростбиф.

Однако будет обидно не отведать блюд из свежего улова – крупных креветок, фаршированных кальмаров и многие другие деликатесы, поставляемые раскинувшимся рядом морем. Но одно блюдо, несомненно, даст вам представление о типичной марсельской еде – традиционный для юга Франции *буйабес*.

Пожалуй, это единственный пункт в меню, к которому хорошо бы добавить предостережение. Чтобы есть буйабес, нужно правильно одеться – во что-то, что легко стирается. Буйабес невозможно есть аккуратно, по чуть-чуть. Это похлебка, своего рода густая уха, обладающая изумительным вкусом, но сложная для поедания. Множество белоснежных рубашек было безнадежно испорчено пятнами с чесночным запахом, и мудрый посетитель всегда требует к этому блюду две большие салфетки.

Все началось несколько столетий назад. Марсельские рыбаки, возвращаясь домой после тяжелого дня в море, садились ужинать. Дорогую рыбу они откладывали для продажи на рынке, а сами ели морского ерша, моллюсков и прочих тварей, в которых мякоти не так уж много, из-за чего этот товар не годился для харчевен. Все это варилось в котле и приправлялось чесноком и фенхелем. В XVII веке свой вклад в приготовление буйабеса внесла и Америка – в виде помидоров, которые раньше не были известны в Марселе.

Буйабес медленно, но верно утвердился в ресторанах и домашних кухнях, обретая по ходу дела всевозможные добавки – оливковое масло, шафран, тимьян, лавровый лист и, конечно, разные сорта рыбы. Все это превращается в бульон и подается с хлебом, намазанным толстым слоем майонеза *rouille*, который делается из оливкового масла, желтка, шафрана и давленых зубчиков чеснока.

Это основные ингредиенты. Но существует множество вариаций – все вкусные и пачкающие одежду. Имейте наготове чистую рубашку.

«Le Comptoir»[48] *в Лурмарене*

Один из приятных сюрпризов, ожидающих вас в Провансе, – это кафе с шеф-поваром. Посетители частенько приходят сюда позавтракать, проводят здесь все утро, наблюдая за просыпающейся деревней, и остаются на обед. Меню простое, но разнообразное. Начинается оно с бутербродов и потихоньку доходит до фирменных блюд, которые всегда включают различные виды свежеприготовленной пасты.

Не уступает пасте и мое любимое блюдо *брезаола*. И подают

ее не менее красиво. *Брезаола* – это постная говяжья вырезка, вяленная в течение двух-трех месяцев, пока не станет очень твердой. Затем ее нарезают на тончайшие, почти прозрачные кусочки. Но особый вкус придает ей то, как ее подают в «Le Comptoire». Сначала кусочки брезаолы раскладываются на тарелки, покрывая ее целиком. Потом добавляется немного оливкового масла, затем все обильно посыпается натертым пармезаном. По краям тарелки укладываются маленькие поджаренные картофелинки. В бокал наливают хорошее красное вино, и разговор сам собой стихает, как только вы положите в рот первую порцию и ваши вкусовые рецепторы придут в возбуждение. Думаю, более нежную говядину мне пробовать не приходилось.

Но обед еще далеко не закончен. Нужно оставить место для пары кусочков *фьядоне*, корсиканской разновидности чизкейка. Главный ингредиент – популярный корсиканский овечий сыр *брокью*. Его смешивают с молоком, яйцами, а чтобы придать вкусу большей яркости, добавляют свежих лимонов и немного бренди. Отведав фьядоне, вам тут же захочется вскочить в самолет и метнуться на Корсику пообедать.

«Le Numéro 9»[49] в Лурмарене

Постоянные клиенты называют это заведение просто «Neuf» («Девятка»). Мы обнаружили его недавно – небольшой очаровательный зальчик с небольшим, но изысканным меню. Если бы я был владельцем этого ресторана, я бы держал шеф-повара под замком – так он искусен.

«Девяткой» владеют две улыбчивые дамы, обладающие бесценным даром обеспечивать приятное обслуживание без всякой видимой суетливости. Хотите о чем-то спросить? Передумали и решили заказать другое вино? Или намерены заранее зарезервировать десерт (всегда прекрасная идея)? Лиза или Патрисия неизменно к вашим услугам. Мне кажется, у них глаза на затылке.

Что касается меню, то лучше всего рассказать вам о нашем последнем обеде.

Начали мы с *буйабеса*, но не с классической версии, которую подают в «Peron». В данном случае речь идет об идеальной миниатюре с полным букетом ароматов, присущих более крупным вариациям, хотя и без немыслимого жонглирования различными составляющими блюда. Его вполне можно было есть суповой ложкой и отбросить мысль, что после обеда придется

принять душ.

На второе нам предложили выбрать между капустой, фаршированной перепелками и украшенной кусочком фуа-гра, и стейком из тунца, уложенным на цукини и приправленным вкуснейшим соусом, – ничего подобного я никогда не ел. Соус называется «гренобльская приправа», восхитительное сочетание коричневого сливочного масла, каперсов, гренков, петрушки и лимона. У меня текут слюнки при одной мысли.

Но это еще не все. Мы отдали должное сырному столу, чтобы легче было допить остатки вина. И наконец пришло время заканчивать обед традиционным *tarte fine aux pommes*, яблочным пирогом божественного вкуса. Яблоко, нарезанное тончайшими ломтиками, уложено по плоской спирали на тонкой основе из слоеного теста, а сверху – сливочное масло, мед, ваниль и кальвадос. В результате получается произведение искусства, которое запоминается надолго, как запоминается и сам обед. Браво, шеф-повар!

Когда путешествуешь по Провансу, с радостью обнаруживаешь, что то и дело попадаешь на бесчисленные фестивали еды и вина, которые начинаются весной и продолжаются летом и осенью. На них царит домашняя доброжелательная атмосфера, поскольку их организуют люди с единственной целью – доставить удовольствие вам и вашему желудку, будь то ваши любимые свежие сардины или хорошо выдержанный сыр. Естественно, продавцам хочется, чтобы вы что-то купили. А подтолкнуть вас к этому позволяет прекрасно разработанная метода – пробовать разрешается бесплатно. Бродя среди прилавков, вполне возможно устроить себе мини-обед из трех блюд – кусочек колбасы здесь, немного пиццы там, на пробу чуть-чуть козьего сыра и соблазнительного яблочного пирога. А если во рту пересохло, то местные *vignerons*[50], стоящие со штопором наготове, предложат вам бокал старого доброго вина.

В большинстве провансальских деревень и городков всегда есть какие-нибудь блюда или вина, которые можно чествовать, даже если это чествование происходит на нескольких прилавках еженедельного рынка. Но знатокам известны и другие, более оригинальные способы. Вот некоторые из них.

Рисовый праздник в Арле

Летний Арль – это один бесконечный праздник: концерты, бои быков, парады и шествия, даже сражения гладиаторов. А

потом, в середине сентября, три дня посвящаются прославлению риса. Праздник открывает Рисовый посол, который приплывает по Роне на корабле. Затем наступает время риса во всем его разнообразии, с музыкой и развлечениями.

Праздник зеленых оливок в Мурье

В деревне Мурье, рядом с Сен-Реми, ежегодно прославляются молодые зеленые оливки. Фестиваль начинается в выходные на второй неделе сентября, и возможно, это единственное место в мире, где вы станете свидетелем конкурса «Кто быстрее раздавит оливки». Но это еще не все. Для разнообразия можно посмотреть «Кокарду»: на рога быку прикрепляются букетики розеток, и отважные *кокардьеры,* молодые люди в белой одежде, пытаются снять розетки и при этом не угодить быку на рога. Отвлекать животное можно горстью все тех же раздавленных оливок.

Праздник трюфелей в Опсе

Ежегодно в четвертое воскресенье января узнаваемый и дорогой аромат окутывает деревню Опс. Это значит, что начался трюфельный фестиваль, на котором обычно скрытные охотники за трюфелями приоткрывают завесу над тайнами своего дела. Вам покажут, как происходит охота – вынюхивание, копание и, наконец, обнаружение гриба. Вы увидите и соревнование собак, где победит та, у которой самый острый нюх. И конечно, вам откроет свои двери трюфельный рынок. Трюфели будут и в меню всех деревенских ресторанов. Райская жизнь (может, даже чересчур) для поклонников этого деликатеса.

Существуют и десятки других праздников, разных по размаху и зрелищности. Любители развлечений всегда могут найти что-то в течение почти всего года. Например:

Ментона – февраль/март – лимоны во всем своем великолепии;

Венаск – начало июня – вишня;

Кавайон – июнь/июль – уже упоминавшиеся бесподобные дыни;

Пьоленк – конец августа – чеснок;

Расто – начало ноября – шоколад и вино.

Почти везде и практически в любое время вас ждут самые разные сорта вина, о чем сообщают придорожные объявления и постеры.

Этот небольшой список служит подтверждением широко распространенного убеждения, что, где бы вы ни были в Провансе, голодать вам не придется.

Глава двенадцатая
Прочитайте все сами

Одним из неожиданных следствий выхода популярной книги становится интерес прессы к тем сторонам вашей жизни, которые никак не связаны с литературой. В моем случае журналистов интересовали самые разные темы – что я ем на завтрак, скучаю я или нет по таким дорогим сердцу каждого англичанина вещам, как хороший чай, климат и крикет, сохранились ли у меня английские друзья – и масса всего другого, не имеющего ничего общего с книгами и писательством. Однажды я спросил газетчика, зачем ему понадобилось все это обсуждать. «Читателям хочется знать, что вы за человек, – ответил он, кивая с умным видом. – Так что там с вашими собаками? Вы их давно завели?»

За последние двадцать пять лет меня приглашали на сотни интервью. Бóльшая их часть проходила во время моих книжных турне, часто на телевидении. Это были очень хорошо организованные, рассчитанные по времени эпизоды, даже если длились всего шесть минут. Но в то же время я ощущал безразличие, потому что после заданного мне вопроса, когда камера уже не снимала ведущего, он мысленно переключался на что-то другое: делал знаки даме-продюсеру, ждал ответных сигналов от нее и, насколько я мог судить, был в основном озабочен тем, куда им вместе пойти пообедать. Мне часто казалось, что я говорю сам с собой.

Интервью прессе, конечно, отличались от телевизионных.

Гораздо приятнее было разговаривать с конкретным человеком, а не с черными линзами объектива. Журналисты начинали приезжать к нам в мае – июне, пик приходился на август, а зимой они исчезали, точно так же как и отдыхающие. Кое-кто давал мне понять, что я не являюсь серьезной темой для их издательства, просто им захотелось отдохнуть от журналистской рутины. Один из таких корреспондентов после второго бокала *rosé* сказал: «Если бы у вас был выбор между встречей с политиком, который будет бубнить про свои планы в каком-нибудь промозглом углу Вестминшира, и поездкой на несколько дней в солнечный Прованс, что бы вы выбрали?» Удивительная искренность! Но подозреваю, он выразил мнение многих своих коллег.

Газеты и журналы, на которые работали эти корреспонденты, явно влияли на характер задаваемых вопросов. Те, что представляли «популярную прессу» (сплетни о знаменитостях, футбол, фото красоток, минимум новостей), спрашивали, есть ли среди моих читателей или соседей известные люди. В какой-то момент они узнали, что принцесса Диана владеет недвижимостью в Сен-Реми-де-Прованс. Но, кроме нее, все знаменитости, имевшие в те годы дома в Провансе, были французами. Этот факт сразу же вызывал у корреспондента кривую полуулыбку, и интерес к моей персоне заметно ослабевал. Когда, отвечая на следующий вопрос, я признавался, что никогда не смотрел, как играет местная футбольная команда «Олимпик де Марсель», интервьюер едва мог скрыть свое разочарование, поскольку у него больше не оказывалось сто́ящей темы для разговора. Ему приходилось говорить про мою недавно вышедшую книгу. А большинство журналистов из-за чрезвычайной занятости прочесть ее не успевали.

Следом за ними, с ножом и вилкой наготове, приходили те, кто дает материал про еду. Они намеревались осветить темы ресторанов и всего съедобного, о чем мне довелось написать. Найти предмет, увлекательный для нас обоих, было заметным облегчением, и, естественно, такие беседы проходили за обедом, что делало их еще приятнее. Мне они нравились, даже если меня силком тащили на кухню делать комплимент шеф-повару.

Интересно было наблюдать за впечатлением, которое визиты английских репортеров производили на поваров и владельцев ресторанов, где мы с Дженни были завсегдатаями. Эти заведения относились к разряду самых обычных, из тех, что не гонятся за очередной мишленовской звездой, – простые деревенские рестораны, которые мы посещали довольно часто. Но повара были польщены и поражены, что журналист проделал столь долгий путь из самой Англии, чтобы отведать их кухню. До сих пор после

обеда мне вполне могут подать рюмку водки *marc* за счет заведения в благодарность за мой вклад в увеличение числа британских клиентов.

Забавный случай произошел с редактором спортивного раздела небольшой пригородной газеты в Суррее, процветающего графства неподалеку от Лондона. Виды спорта, освещаемые газетой, отражали предпочтения состоятельных читателей, публики в основном средних лет: гольф (конечно!), теннис, а также древняя и почтенная игра в шары. В английские шары играют на идеально подготовленном поле с зеленой травкой важные дамы и господа в белых костюмах. Нечто прямо противоположное футболу.

Спортивный редактор, прибывший во Францию, дабы оценить здешние поля для гольфа, услышал, что *boules*, французский вариант игры в шары, очень популярен в Провансе. И, почувствовав возможность добыть интересный материал для своей газеты, приехал к нам из Ривьеры для сбора информации. Я рассказал все, что знал: игру эту изобрели в Провансе, где она называется *петанк* (происходит от окситанского слова *петанка*, что значит «вросшие в землю ноги»), изложил правила, насколько я их помнил. Этого оказалось недостаточно, редактор захотел посмотреть игру. Мы договорились встретиться вечером в соседней деревне, где, как я полагал, можно будет увидеть все своими глазами.

Важным дополнением к любой приличной площадке для *boules* является кафе. Там утомленные игроки могут подкрепиться, а зрители с удобством наблюдать с террасы за разворачивающимся действом. Эта традиция восходит к началу XX века и существенно увеличивает популярность игры.

Когда мы оказались на месте, суррейский журналист пришел в ужас, увидев *terrain*, игровое поле, представляющее собой прямоугольники утрамбованной земли и щебня. «Они играют *на этом*? – с удивлением воскликнул он. – Как же они смогут определить, куда покатится шар?» К счастью, мне не пришлось отвечать, потому что игра как раз началась и журналист сразу понял, что здесь требуются совсем иные умения по сравнению с теми, что демонстрируются на гладкой суррейской травке.

Чем дальше, тем ему становилось интереснее. Он был восхищен изящными бросками игроков, долгим дугообразным полетом шаров и беспощадной точностью, с которой шары бомбардировали своих соперников, приземлившихся слишком близко к маленькому шарику под названием *кошонет*. Журналист узнал много ценного.

Но самое интересное я приберег напоследок. И поведал ему,

что традиционно при счете 13:0 проигравший должен поцеловать барменшу пониже спины. «Боже мой! – отреагировал он. – Такого в Суррее не дождешься!»

Другим следствием моих интервью британской прессе был поток писем, которые мне начали присылать читатели, – сотни писем, и я их все сохранил. Чаще всего люди писали, как им понравилась моя книга, и с их стороны это было очень мило. Но некоторые читатели в страшном возмущении, однако без каких бы то ни было доказательств, упрекали меня в уничтожении Прованса. Я отправлял им ответные письма с вопросом: как же именно я его уничтожил? Единственное объяснение, которое имеет смысл здесь процитировать, следующее: «Ваша книга валяется в каждом туалете Уилтшира».

Над таким комментарием можно было бы просто посмеяться, но появились и другие, не столь своеобразные обвинения, к которым я попытался отнестись серьезно, но вскоре понял, что они сделаны с позиций редкостного невежества. К примеру, один критик, которому я ответил, признался, что за пять лет побывал в Провансе дважды и провел там в общей сложности десять дней. Но он все равно был уверен, что Прованс мною уничтожается, потому что цена за чашку кофе в его любимом кафе возросла на десять сантимов.

Среди всей моей провансальской корреспонденции одно письмо было по-настоящему неприятное. Оно принадлежало человеку, который заявил, что я пишу чепуху. Но это еще полбеды. Далее следовал целый набор оскорблений, завершившийся сообщением, что он вложил в письмо купюру в двадцать пять франков, потому что, по его мнению, я за свои писания других денег никогда не получу. Тон письма заставил меня ответить. Автор совершил ошибку, сочинив свое послание на бумаге с обратным адресом. Я не смог удержаться и отправил назад его купюру, обернув в нее медицинскую свечку. Ответа не последовало.

А мое самое любимое письмо пришло от человека, чья жизнь, как и моя, претерпела серьезные перемены. Он писал из Бродмура, известной британской тюрьмы, куда помещаются невменяемые преступники. По его словам, моя книга дала ему целый день передышки от срока, к которому его приговорили. Подписавшись, он оптимистично добавил: «Ничего серьезного. Скоро выйду».

Довольно часто вместо писем люди являлись сами. Читатели, отдыхавшие в Провансе, приезжали к нам на машинах, велосипедах и даже приходили пешком в поисках получасового

развлечения. Надо сказать, иногда это было развлечением для меня тоже, лишний повод оторваться от пишущей машинки, прервать свою борьбу с алфавитом и подписать парочку зачитанных экземпляров собственных книжек. А потом вернуться к работе с еще бóльшим воодушевлением. Ничто не может сравниться со словами одобрения довольного читателя.

Что касается журналистской братии, то я до сих пор не могу забыть интервью, которое у меня брал серьезный молодой человек, вооруженный вопросами, которых мне до него никто не задавал. Чем занимался мой отец? Где я ходил в школу? Есть ли у меня дети? Я был несколько озадачен, потому что вопросы не имели никакого отношения к Провансу. В конце концов я спросил, где будет напечатано его интервью.

– А разве вам не сказали? – удивился он. – Мы готовим ваш некролог.

Глава тринадцатая
Здесь хорошо болеть

Когда-то среди тех англичан, кому посчастливилось пережить обучение в частных школах, существовало распространенное мнение, что любая проблема со здоровьем, кроме сломанной ноги, может быть успешно устранена двумя таблетками аспирина и холодным душем. Жалобы и нытье – удел обывателей. Все тогда восхищались стоическим пренебрежением к боли и прочим симптомам болезней.

Но ситуация начала меняться несколько лет назад, когда в эти храмы наук и учения стали принимать девочек, с которыми пришли более гуманные взгляды. Но для тех из нас, кто учился в недобрые старые времена, все еще сильны прежние воспоминания и обиды. Я до сих пор помню, каким обидным для Франции было распространенное убеждение, что все французы – ипохондрики. Почему? Никто ничего не объяснял и примеров не приводил – возможно, из-за того, что никто из нас никогда не был во Франции и не знал ни одного француза. Но мысль эта засела в голове, и мы чувствовали свое превосходство над этой нацией и свою особую мужественность.

Наши первые поездки во Францию, казалось, подтверждали, что французы гораздо серьезнее относятся к своему здоровью, чем английские школьники. Аптек было больше, и в них даже стояли стулья для тех, кто ждет своей очереди. Ждать, кстати, приходилось долго, потому что каждый покупатель хотел, чтобы ему не просто сунули лекарство, а дали обстоятельные рекомендации. Рецепты изучались и обсуждались. На прилавке

один за другим появлялись пакетики болеутоляющих средств, затем таблеток, улучшающих пищеварение, за ними шли бандажи, глазные капли, капли от насморка и слабительные. И наконец, когда было принято окончательное решение по каждому пункту, покупатель с трудом выходил из аптеки, таща с собой набитый пластиковый пакет, который обеспечит ему здоровье по крайней мере на неделю.

Этот ритуал неизменно соблюдался французами, для которых походы в аптеку считались обычным делом. Но бедный невежественный иностранец был слегка обескуражен. Я и сейчас помню первые впечатления от встречи с фармацевтом. Мне понадобилась зубная паста. Найдя тюбик, я его взял и уселся на свободный стул ждать своей очереди. Я ждал, ждал и ждал… Наконец очередь подошла. Я приблизился к прилавку с тюбиком в руке. Фармацевт взял его и, отложив в сторону, попросил рецепт.

– На зубную пасту?

– Нет-нет. На другие покупки.

– Других покупок у меня нет.

– *Ah, bon?* – Он удивленно вскинул брови. – *Bizarre*[51].

И он с важным видом положил мою пасту в бумажный пакет, аккуратно загнул верх пакета, запечатал его скотчем и торжественно вручил мне.

Мой визит в аптеку заставил меня задуматься об отношении французов к состоянию своего организма, и я стал обращать больше внимания на то, что оказалось такой чрезвычайно широкой и зачастую удивительной темой. Прежде всего я быстро осознал последствия, которые влечет за собой вежливый вопрос о здоровье: стоит вам задать его французу, как вы получаете подробнейший отчет о болях в пояснице, неполадках с печенью, артрите пальца ноги, а если не проявите осмотрительности, то и о нерегулярной работе кишечника. Эти увлекательнейшие свежие новости подаются так, будто раньше никто ничего подобного не испытывал. Ваши попытки вклиниться в разговор будут отметены, и вам останется только изобразить на лице сочувственное выражение и надеяться, что у собеседника наконец закончится перечень болезней.

Есть довольно популярный анекдот о двух деревенских стариках, пьющих свой утренний кофе.

– Что вы сегодня делаете? – спрашивает первый.

– О, я буду у врача почти все утро, – отвечает второй.

– Можно я тоже загляну?

Такая беседа вполне реальна – настолько людей волнуют медицинские проблемы. В приемной у врача, где всегда лежат различные журналы, по моим наблюдениям, самыми

востребованными оказываются те, что посвящены не жизни звезд или футболу, а здоровью. В ожидании приема пациенты с головой уходят в описания последних достижений в области хирургии и часто даже вырывают страницы, где говорится об успехах в лечении геморроя или мерцательной аритмии.

Увлеченность работой внутренних органов не носит исключительно личный характер. Недомогания других не менее интересны. Когда один наш знакомый, упав с велосипеда, сломал лодыжку, гипс и костыли сделали его местной деревенской знаменитостью, а постоянные расспросы о состоянии здоровья почти заставили задуматься о пресс-релизе. Справедливости ради следует добавить, что проявленное к нему внимание было искренним. Никто даже не упрекнул его, что, садясь на велосипед, он обычно выпивал пару кружек пива или имел слабость после плотного завтрака штурмовать вершину горы Венту. Сочувствующие надеялись, что травма несерьезная, и спрашивали, не появится ли у него потом живописного шрама.

Шрамы, конечно, относятся к наиболее ярким свидетельствам борьбы человека со смертью, но они далеко не единственный объект жгучего интереса. Их оттесняют на второе место различные симптомы болезней, поскольку в этом случае добавляется одно важное преимущество: каждый из нас испытывал в жизни какие-нибудь симптомы и поэтому всегда может вставить словечко.

Много лет назад я сидел за столиком кафе неподалеку от группы старичков, чье поведение привлекло мое внимание. Вместо того чтобы играть в карты, они вели оживленную дискуссию, периодически делая паузу, во время которой один закатывал рукава рубашки и демонстрировал всем свои руки, другой задирал штанину. Головы по очереди подвергались массажу, шеи – растиранию, языки высовывались и внимательно исследовались. Потом подошла очередь ребер и плеч. В каждом случае все были чрезвычайно увлечены процессом, задавали вопросы, иногда щупали выставленную на обозрение часть тела. В общем, было ясно, что они заняты самым захватывающим делом своей жизни.

Неделю спустя те же старички сидели на том же месте со своими болячками, к которым они относились ни больше ни меньше как к ранам, полученным на поле боя. Став свидетелем второго представления, не слишком отличавшегося от первого, я понял, что эта группа занята исследованием симптомов болезней и особенностями их развития, следит за появлением новых болей, мониторит степень выпавшего на долю человека страдания – и при этом распивает не один графин целительного *rosé*.

Печально, но когда через несколько лет я вновь побывал в этом кафе, старичков-симптоманьяков там не оказалось. Когда же я спросил хозяина, где они, тот покачал головой, пожал плечами и провел указательным пальцем по горлу. Пусть покоятся с миром!

Потом я наблюдал другие, хотя и менее яркие примеры заботы о здоровье, начиная от шумных споров по поводу выписанного рецепта и заканчивая демонстрацией вновь обретенной способности ходить без костылей. Самый гражданский ответственный поступок совершил один мой знакомый, подарив кафе свой теперь уже ненужный костыль в качестве средства спасения для тех клиентов, кто немного переусердствовал в баре. Во всех случаях меня поражало, с какой готовностью люди желают поделиться со всем миром личными медицинскими проблемами.

Мой собственный опыт обращения к французской системе здравоохранения был в целом весьма положителен. Наш врач мадам Медицина, очаровательная и внимательная дама, так щедро выписывает рецепты, что делается даже неловко. Специалисты – врачи высокой квалификации, и прием у них всегда прекрасно организован. Фармацевты очень хорошо образованны и информированы. Франция, как мне кажется, одна из лучших стран в мире с точки зрения профессиональной медицинской помощи. Иногда эта помощь приходит с удивительными усовершенствованиями, одно из которых я не так давно испытал на себе.

Мадам Медицина предложила, затем порекомендовала, а потом уже настояла на том, чтобы мне сделали небольшую операцию. «Ваше сердце клокочет, – сказала она, – и требует, чтобы вы ложились в больницу. К счастью, я знаю одного замечательного кардиолога». Через сорок восемь часов она позвонила и снабдила меня необходимыми инструкциями.

После проведенных в больнице обязательных исследований на нагрузки меня привели к хирургу, обнадеживающе спокойному молодому человеку, который спросил, нет ли у меня дурных пристрастий – например, к никотину или кокаину. На этот счет я его успокоил, но был вынужден признаться в склонности к красному, белому и розовому вину. Он отмахнулся: *«C'est normal»*[52]. Такой доктор был мне явно по сердцу.

Наступил день операции, и меня привели в больничную палату, где я встретился с врачом. Он сказал, что перед началом нужно пройти еще одну небольшую подготовительную процедуру, а с ним мы увидимся позже в операционной. И меня оставили одного, чтобы я переоделся в специальную одежду для утренней

операции.

Не знаю, кто придумал эти одеяния, но ничего более непонятного мне надевать не приходилось. В тонком хлопчатобумажном халате от шеи до самого низа – как мне представлялось, вдоль всей спины – шел разрез. Я надел халат, и сразу же выяснилось, что при любом моем движении полы раскрываются и становятся видны голая спина и ягодицы. Я все еще пытался придумать, как мне дойти в таком виде до операционной, не теряя остатков человеческого достоинства, как в дверь постучали.

Вошла симпатичная девушка с небольшим металлическим подносом. *«Il faut raser la barbe»*[53], – сказала она с усмешкой. Это меня озадачило, так как я никогда не носил бороду. Девушка тем временем поставила поднос на прикроватный столик, и я увидел электробритву, полотенце и небольшую баночку с каким-то веществом, похожим на бальзам после бритья.

«Пожалуйста, лягте на спину», – попросила она. Я лег. Аккуратными и точными движениями она задрала мне халат до пояса, и слишком поздно я осознал, что меня сейчас впервые в жизни будет брить посторонний человек.

«Раздвиньте, пожалуйста, ноги и расслабьтесь».

И она принялась очень мягко делать то, что положено, и, должен признаться, я совсем ничего не почувствовал. Закончив, она слегка откинула голову и оглядела свою работу.

«Voilà[54], – сказала она, снова улыбаясь и отряхивая меня. – Вы помолодели на десять лет».

Глава четырнадцатая
Пульс деревенской жизни

Работа не балует. Начинаете в шесть утра, а заканчиваете не раньше десяти вечера. За такой долгий рабочий день вы должны обеспечить приготовление разнообразных закусок, иногда исполнять функции камеры хранения, служить неофициальным пунктом сбора и передачи сообщений и – самое главное – демонстрировать бесконечное терпение и внимательность. Другими словами, вы хозяин деревенского кафе.

Кафе – это не просто место, где можно быстренько выпить чашку кофе или пропустить рюмочку-другую. Это нечто гораздо большее. Это очень полезный цивилизованный компромисс. Здесь сидеть удобнее, чем взгромоздившись на табурет у барной стойки, и атмосфера не такая чопорная, как в ресторане. А для тех посетителей, кто по каким-то причинам оказался в одиночестве, кафе – самый подходящий вариант. Сидеть одному в ресторане противно человеческой природе, нам несвойственно питаться в одиночку. Но когда сидишь в переполненном кафе, обычно замечаешь, что, кроме тебя, есть еще несколько человек, которые по каким-то причинам предпочитают приятное уединение за столиком на одну персону.

Неподалеку на террасе вы увидите человека, которого можно назвать непременным клиентом практически любого деревенского кафе в Провансе. Это завсегдатай, сидящий с газетой за своим любимым столиком в глубине террасы, откуда ему всех хорошо видно. Официанту не нужно брать у него заказ, потому что каждое утро он ест одно и то же. Человек этот приветствует знакомых кивком, а потом снова принимается за

газету. Он может пробыть в кафе полчаса, а может и почти все утро. И его ни в коем случае не станут просить заказать что-нибудь в баре. Так уж заведено. Если в одиннадцать часов он все еще на своем месте, ему принесут *pastis*[55] и блюдечко с оливками.

Но это далеко не все, что он получит в течение утра. Несмотря на расслабленный, почти сонный вид, завсегдатаю всегда хочется знать, что происходит вокруг, услышать мелкие сплетни этого дня. Такими сплетнями его может обеспечивать, например, хозяйка местного кафе Лаура, которой легко собрать последние утренние новости за стойкой бара. Она ненадолго покидает свой пост, чтобы поделиться с завсегдатаями особенно интересными сведениями: о последних событиях деревенских междоусобиц, о новом страстном романе почтальона, о борьбе за власть в мэрии, о собаке шеф-повара, которая родила дюжину щенков на ресторанной кухне, – каждый день приносит какую-нибудь новость, и лучше всего о ней расскажет Лаура, местное деревенское Си-эн-эн. Между тем, не имея ни малейшего представления о столь грандиозных событиях, группа туристов за соседним столом поздравляют друг друга, что наконец нашли тихую деревушку, где ничего не происходит.

Спокойствие кафе нарушается прибывшими посетителями – весьма колоритными участниками собственной «Тур де Франс», ненадолго сошедшими с дистанции. Велосипедисты ужасно хотят выпить холодного пива, прежде чем отправятся покорять очередную гору. Судя по экипировке, они профессионалы – в легких шлемах, ярко-желтых футболках и обтягивающих черных шортах. Они много болтают, припарковывая свои гоночные велосипеды, а после, вытерев разгоряченные лбы, так быстро опрокидывают первую кружку пива, что официантка даже не успевает зайти внутрь, как у нее требуют вторую.

Теперь на террасе становится оживленнее. Местные шутники называют это летней Лигой наций: британцы, немцы, голландцы, сбежавшие от серого и промозглого северного лета; парижане, желающие проверить, как живут их южные соотечественники; и появившиеся сравнительно недавно организованные группы японцев и китайцев. Последние часто движутся по главной улице деревни послушными парами, тихо переговариваясь, так тихо, что некоторые посетители кафе начинают подозревать, что на том краю света вообще никогда не шумят.

Сменяют друг друга приливы и отливы деревенской утренней жизни, но вот улицы начинают пустеть, а столики кафе заполняются пришедшими пообедать. Шум от разговоров возрастает, и официанткам приходится демонстрировать чудеса

эквилибристики, пробираясь по проходам с подносами, заставленными бутылками, бокалами, полными тарелками с блюдом дня и тем, что готовится в кафе на барбекю. Из этого любимое блюдо – *figatelli*, сочная и удивительно вкусная корсиканская свиная колбаса, которую подают с большой запеченной картофелиной. Гарантировано, что до вечера вы не проголодаетесь.

К трем часам дня терраса снова впадает в спячку, и народу на ней остается немного. Одни ушли на сиесту, другие до подбородка погрузились в прохладную воду своего бассейна. Официантки вздыхают с облегчением, а Лаура может наконец пообедать.

Хотя днем царит затишье, наступает пора решения личных проблем, и Лаура становится центром помощи и совета. Проблемы бывают самые разнообразные: спор с соседями, опрометчивый поступок, алчный менеджер банка, равнодушный врач, сын с трудностями переходного возраста, девушка, слишком рано ставшая женщиной, и, конечно, всевозможные болезни, которые так любят обсуждать французы. Всё внимательно выслушивается, и, если нужно, Лаура высказывает свое мнение. Но совет – не единственное, что получают посетители. Самое ценное, что есть в подобных разговорах, – это сочувствие и утешение, так нужное человеку, попавшему в беду. Тут есть много общего с визитом к психиатру, только вам, скорее всего, протянут не счет, а бокал вина.

В Провансе существует огромная разница между знойными и беспокойными летними днями и тихими, прохладными, почти пустынными зимними неделями. Эта ежегодная проблема стоит перед директором по персоналу в лице все той же Лауры. Зимой она может рассчитывать на помощь мужа, если он не занят подрезкой виноградника, и Анни, местной девушки. Анни, настоящее сокровище, работает в кафе уже несколько лет, еще с той поры, когда была подростком. Но летом людей требуется больше, поэтому нанимаются еще четыре или пять работников, чтобы справиться с потоком клиентов.

К счастью, в деревне всегда полно студентов, которые на каникулах не прочь заработать немного карманных денег, и в разгар сезона случается, что вам подает кофе молоденькая женщина, без пяти минут специалист по прикладной физике. Но как бы ни старались эти молодые ребята, им все-таки нужно сначала разобраться в тонкостях этой работы. И вот тут помощь Анни бесценна. Часть террасы превращается в классную комнату, где Анни делится с новобранцами накопленным опытом. Она держит всех в строгости, чему способствуют ее зоркий глаз,

замечающий каждую мелочь, и характер капрала.

Летний день для Анни начинается с осмотра вверенной ей команды. Чистые ли ногти и одежда? Прикрыты ли бросающиеся в глаза татуировки? Чуть заметная ложбинка бюста, конечно, хороша для бизнеса, но и скромность тоже необходима. Когда основные моменты проверены, можно начинать утреннюю работу. И здесь Анни ничего не упустит. Если столик долго стоит неубранный, нерадивой официантке укажут на это резким поворотом головы в нужном направлении и кивком, подталкивающим к незамедлительным действиям. Если пробегающая мимо собака вздумает оросить ножку незанятого стула, будет отдан приказ немедленно доставить швабру и ведро. Если рассеянная посетительница ушла, оставив сумку с покупками, самую быструю официантку сразу же пошлют вдогонку. Всегда нужно что-нибудь делать, чтобы десяткам посетителей, перебывавшим в кафе за целый день, доставить приятные мгновения, и задача Анни – их обеспечить. Она следует по пятам за своими официантками, подталкивает и покусывает, как овчарка, охраняющая свое непослушное стадо.

К сожалению, в других местах Франции по мере распространения фастфуда и изменения наших привычек количество кафе сократилось. К примеру, ощущается явная опасность, что мобильный телефон скоро заменит разговор с глазу на глаз, а *figatelli* уступит место монстр-бургеру. Но кафе в его традиционном понимании все-таки пока живо, по крайней мере в Провансе, и думаю, в других сельских местностях Франции тоже. Пусть же оно существует как можно дольше! Будет трагической утратой, если это уникальное и прекрасное заведение постигнет участь многих других жертв современной цивилизации.

Глава пятнадцатая
Фотографии

Моя жена Дженни – неутомимый фотограф. Она моментально замечает необычные вещи и за годы жизни в Провансе заполнила своими фотографиями все – от коробок для обуви до крупных картонных емкостей. На этих страницах вы видите лишь небольшую часть ее коллекции – снимки непостановочные и не отретушированные, часто сделанные на бегу и, как она сама говорит, не претендующие на соревнование с искусно обработанными произведениями профессиональных фотографов. Это, скорее, ее личная фиксация каких-то моментов, пища для воспоминаний, быстрый взгляд на сельскую жизнь Прованса. Надеюсь, ей никогда не надоест это занятие.

Наши соседи

Здесь изображен авангард кабанов, *sangliers*, которые живут в лесу над нашим домом. Летом животные идут к воде. Кабаны уже обнаружили, что у нас есть бассейн. И думаю, скоро мы увидим, как какой-нибудь хряк наслаждается прохладной водой на том конце, где неглубоко. Это лишь вопрос времени, хотя пока Бог миловал.

Впрочем, наш бассейн – вполне заслуженная награда за все трудности нелегкой кабаньей жизни.

Летом, чтобы напиться, *sangliers* вынуждены проходить много миль. Зимой же они постоянно начеку из-за вооруженных охотников с собаками. И все-таки, по-моему, кабаны не держат на людей зла, предпочитая их избегать, а не досаждать им, чего нельзя сказать о некоторых соседях.

Чесночный бутик

В Провансе недостаточно просто выращивать вкусную пищу. Ее еще нужно красиво подать. И чеснок, который мой друг месье Фаригуль называет «одним из перлов природы» – или, пребывая в менее поэтическом настроении, «вонючей розой», – относится к прекрасным примерам съедобного искусства.

Перед вами головки чеснока. Внутри каждой – гвоздика, и то

и другое используют в кулинарии. В зависимости от вида чеснока на каждую головку может приходиться от полудюжины до тридцати и более высушенных гвоздичных бутончиков. Известно, что, обладая ярким, насыщенным вкусом, чеснок придает вашему дыханию особый стойкий запах. Но не все знают, что чеснок еще и очень полезен, – в нем среди прочих элементов содержатся витамины С, B_1 и B_6, кальций, железо и калий, которые прибавляют нам здоровья. В руках хорошего повара чеснок делает еду вкуснее, а кроме того, говорят, он добавляет *je ne sais quoi*[56] мужской сексуальности. Неплохо для вонючей розы!

Цветочное поле. Провансальский стиль

Когда едешь по проселочным дорогам Прованса, получаешь огромное наслаждение, глядя на роскошное шоу, которое почти круглый год устраивает природа. Даже в глухую зиму ровные ряды голых виноградников, тянущиеся на несколько миль, обещают нам скорую зелень и пышность. Когда приходит весна, поля, некогда ровные и пустые, почти за одну ночь покрываются живым ковром из молодых листочков, ростков и алых пятнышек маков. А поникшие за зиму кустики лаванды начинают приобретать тот восхитительный цвет, который разольется по

полю в разгар лета.

Но ничто не может сравниться с захватывающим зрелищем распускающихся подсолнухов – чувствуешь почти настоящее потрясение, когда видишь их огромное ярко-желтое море. Такая картина заставляла Ван Гога немедленно хвататься за кисть. Но у подсолнухов не только красивые головки. Несколько лет назад мудрый старый крестьянин Жером сказал мне, что, глядя на поле подсолнухов, он может примерно определить, который час. Их головки, повернутые на восток ранним утром, поворачиваются в течение дня вслед за солнцем по мере его движения на запад. Такая ориентация на солнечный свет называется «фототропизм». Но Жером зовет это *un miracle*[57].

Самый маленький гость

Эта фотография зафиксировала поворотный момент в гастрономических пристрастиях зарянки – в то утро она отказалась от обычного завтрака из червяков и с наслаждением перешла на кукурузные хлопья Дженни.

Когда встречаются охотники за трюфелями, в их разговорах частенько поднимается вечный вопрос: кто лучше чует грибы – свинья или собака? Сторонники свиньи убеждены, что ее пятачок превосходит собачий нос и способен распознать специфический трюфельный запах на очень большом расстоянии. «Чепуха! – утверждает собачье лобби. – Хорошая охотничья собака, натасканная должным образом, всегда перенюхает свинью».

Наш друг Режи, который, как вы видите, занят трудным делом, убежден, что его пес Флип имеет самый лучший нос в Провансе, вполне способный зимой обеспечивать хозяина немалым доходом. В 2016 году хорошие трюфели продавали по 1200 долларов за фунт, поэтому такие собаки, как Флип, приносящие доход в несколько тысяч долларов за сезон, достойны всяческих похвал. Режи даже подумывал летом

подыскать Флипу подружку для выведения потомства, но все же решил не рисковать – вдруг от любви пес потеряет голову, а с ней и остроту нюха.

Необходимое снаряжение для сборщиков винограда

Это, пожалуй, самый живописный предмет сельскохозяйственного оборудования в арсенале провансальского фермера. Зонтики, защищающие от солнца, появляются в начале сентября, когда виноградники начинают отдавать то, что созрело за лето, – спелый виноград, готовый превратиться в вино. Виноград собирают медленно под палящим солнцем, поэтому постоянно делаются попытки использовать машины вместо людей. Но, как и во многих других случаях, старые провансальские привычки живучи. Когда речь заходит о собственном драгоценном винограде, ты доверяешь не хитрому механизму, а тем, кого хорошо знаешь. Стало быть, друзья и члены семьи назначаются на важную должность сборщиков винограда, и их небольшие группки занимают свои места у лозы.

Хотя люди работают на значительном расстоянии друг от друга, у них нет причин отказаться от разговоров, поэтому виноградники оживляются их громкими веселыми голосами. Под

тенью одного из зонтов устраивают обед, и, казалось бы, тяжелая, изнурительная работа превращается в приятное, радостное общение. И сдались вам эти машины!

На старт, внимание… Козел!

Пятнадцатое августа – важный день в спортивном календаре деревни Боньё, когда обычно тихие улицы становятся местом для соревнования между десятью высококлассными участниками. Кафе «Сезар» спонсирует козлиные бега.

Насколько мне известно, это событие уникально. Ведь козел больше знаменит своими необычными гастрономическими

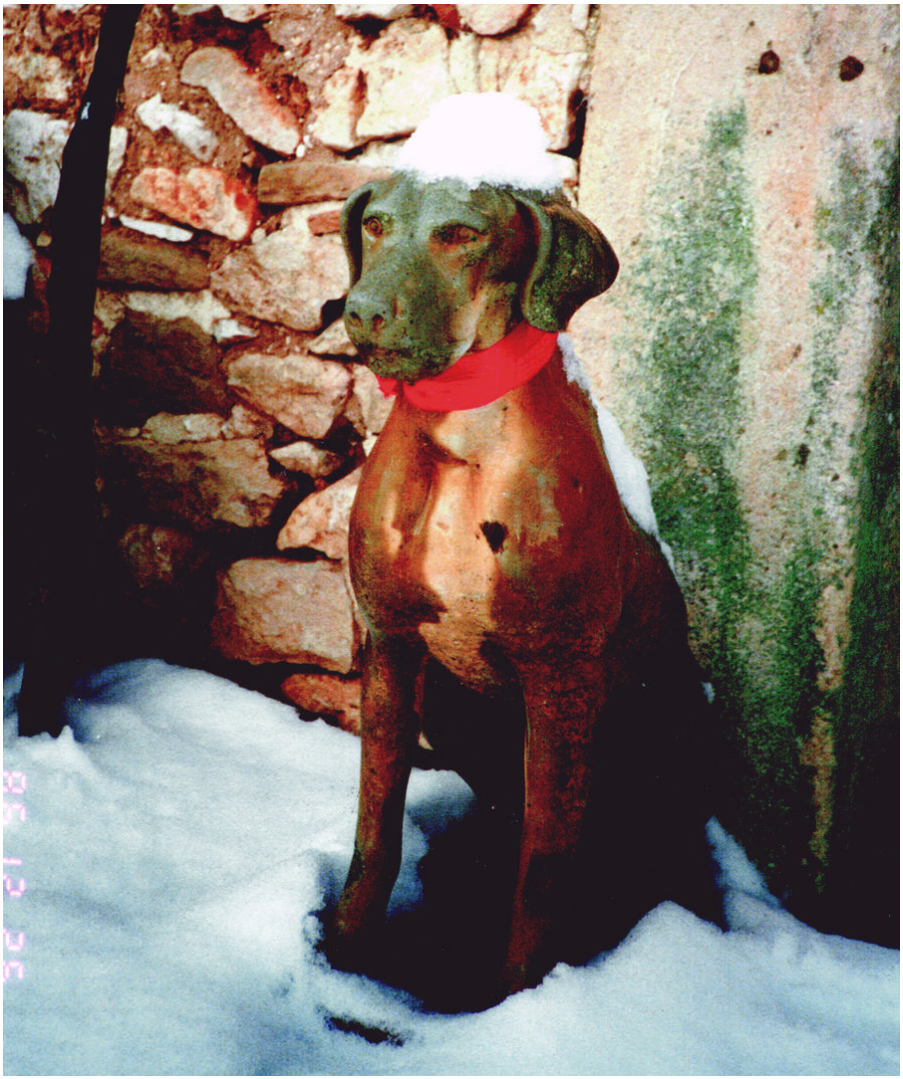
пристрастиями, чем умением быстро бегать. Но наши козлы не такие. У каждого есть свой тренер или погонщик. В течение долгих месяцев перед соревнованием эти специалисты дрессируют своих козлов, кормят их как будущих чемпионов, пытаются научить их искусству обгонять соперника, поворачивать, не сбавляя скорости, и вообще следят, чтобы их подопечные были в спортивной форме.

Бега назначаются на десять часов. Мы приезжаем пораньше, но вся деревня уже бурлит. Десять погонщиков, по большей части крупные мужчины, успокаивают пивом расшалившиеся перед стартом нервы. Козлы с увлечением жуют цветочную клумбу у кафе и, кажется, не подозревают, что их атлетические качества вот-вот будут проходить жесткую проверку.

Старт немного откладывается, чтобы козлов, которые еще подкрепляются цветочками, можно было развернуть в верном направлении. Наконец сигнал дан, погонщики бегут рядом с животными, чтобы поддержать их словесно и, если надо, иногда подтолкнуть.

По дороге к финишу мы слышим взрывы смеха и приветственные возгласы толпы. Вот уже виден и погонщик-победитель – задыхающийся, вспотевший, с красным лицом. Он в ярости. Козел все-таки ухитрился от него удрать.

Снег? В Провансе?



Случается. Не так часто, чтобы имелась ежегодная статистика снегопадов, но все же случается. И тогда мы наблюдаем некоторые из самых прекрасных дней в году. Если снег выпал ночью, то утро наступает просто волшебное: сияющее солнце на ярко-голубом небе, вся округа ослепительно-белая и неестественно тихая. После утренней прогулки в лесу усы у собак становятся жесткими от снега. Создается впечатление, что кто-то специально украсил кусты и деревья, и цапля, пришедшая побродить по нашему бассейну и поймать что-нибудь себе на завтрак, с удивлением обнаруживает, что его поверхность превратилась в зеркало льда.

Внизу, в деревне, снег заставил людей вытащить из чуланов редко используемые старинные вещи: дедушкину меховую шапку,

шинель времен Первой мировой войны, сапоги, от древности потерявшие эластичность и скрипящие при малейшем движении, – лишь бы защищали от холода, и черт с ней, с модой!

Теплеет обычно уже на следующий день, и, проснувшись, мы обнаруживаем, что снег растаял. Но мы только что словно побывали внутри рождественской открытки.

На посошок

Деревенские рынки в Провансе обычно устраиваются раз в неделю. Сегодня здесь суетно и многолюдно, а завтра рынка уже нет, и на его месте снова полупустая деревенская парковка. Это серьезная проблема для страдающих от жажды, поскольку на деревенских парковках редко найдешь бар.

Теперь, впрочем, эти страдания закончились благодаря мобильному винному бару, *Cave Vinicole du Luberon*[58], обслуживающему многие местные рынки. Удобный, укомплектованный красным, белым и розовым вином, он пользуется большой популярностью. Жены, оставив там своих

мужей, идут за покупками. Часто бывает, что муж даже отказывается от древних традиций и сам вызывается сопровождать жену в еженедельном походе на рынок с единственной целью – помочь и подсказать. Но вполне может случиться, что на рынке он повстречает других столь же заботливых и страдающих от жажды мужей.

Передовое фермерство

Каждую весну некоторые поля, стоявшие под паром зимой, превращаются в будущие виноградники, и меня всегда поражают идеально ровные ряды с посаженными на одинаковом расстоянии молодыми виноградными лозами – результат работы фермера на тракторе. Как получается, удивляюсь я, что тракторист, часто сидящий спиной к посадкам, может достигнуть такой безукоризненной симметрии? Может, к трактору прикрепляется какое-то специальное устройство?

Не совсем так. У фермера есть кое-что получше – жена. Фермер слушает ее команды, а та идет в нескольких шагах впереди или позади него, инструктируя и поправляя. На редкость простая и эффективная система, и, похоже, в Провансе нет

недостатка в одаренных женах с острым глазом, которые помогают посадить лозу туда, куда нужно, и где она будет расти еще много лет. *Bravo les femmes!*[59]

Первый в году

В Провансе можно питаться в соответствии с сезоном, а не с тем, что извлекут владельцы супермаркетов из холодильников глубокой заморозки, и, наверное, самый лучший сезон приходится на май и июнь. В это время любители свежей еды наслаждаются огромным выбором. На рынке продается молодой чеснок, бобы, лук-резанец, весенний горох и клубника. Но для большинства из нас сезон по-настоящему начинается с появления того, что месье Фаригуль называет «благородной травой», а остальные – спаржей.

Кажется, у каждого француза есть свой любимый способ

приготовления этого универсального растения. Спаржу можно запекать, жарить, мариновать, добавлять в ризотто и бесчисленные салаты, крошить, натирать на терке и превращать в пюре.

Или же вы можете поступать как мы, без особых затей: побрызгать на спаржу оливковым маслом, покрошить немного натертого пармезана и налить себе бокал *rosé*. Божественно!

Живописный шопинг

Супермаркет – изобретение замечательное. В нем все

эффективно, удобно, выбор практически неограничен, товары шуршат в стерильном пластике. Но даже самые страстные любители супермаркетов признают, что прелести в этих магазинах немного.

У нас вы найдете восхитительную альтернативу: еженедельный рынок в деревне Кюкюрон, где прилавки ставятся вокруг играющего на солнце прямоугольного пруда, одного из самых крупных во Франции. Да, действительно, вы не найдете здесь некоторых важных примет современной жизни. Сюда не следует приходить за консервами и замороженными продуктами, средством для мытья посуды, расфасованными ужинами на двоих или дезодорантами.

Но если в вашем списке покупок фигурируют свежие фрукты, свежие овощи, местные сыры, нестандартные кухонные принадлежности, разнообразные колбасы, окорока и вино от деревенского *marchand de vins*[60], вы не разочаруетесь. И даже если вы не купите ничего, кроме чашки кофе в рыночном кафе, вы проведете утро в лирической атмосфере, которую еще долго будете вспоминать.

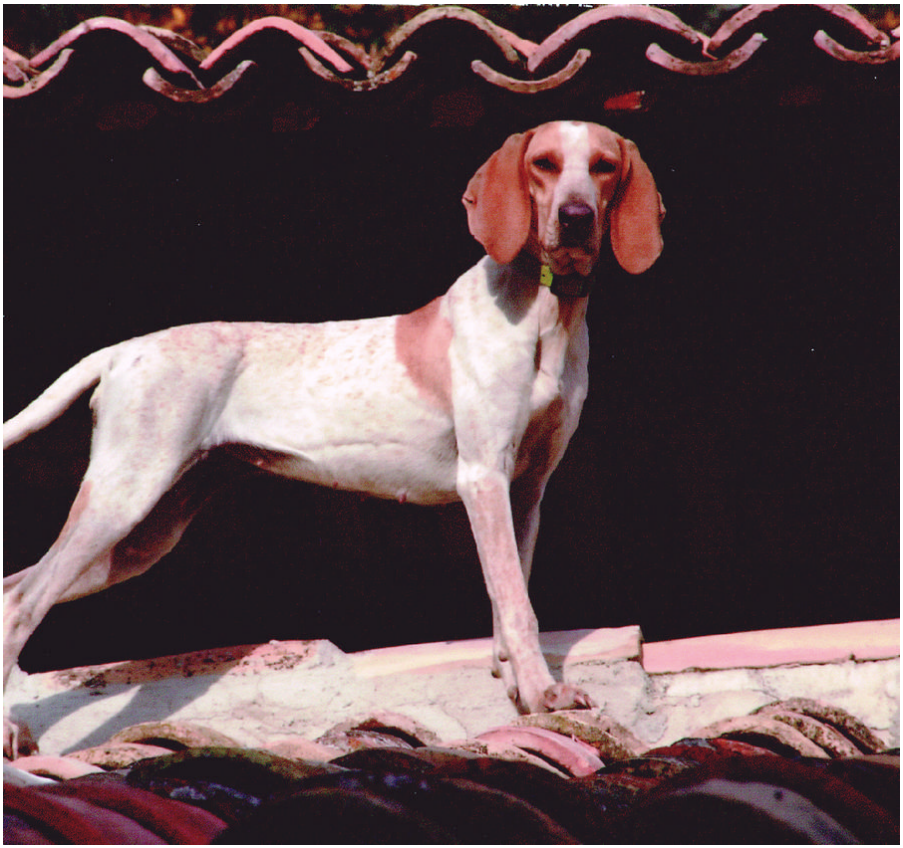
О весна!

Зима закончилась, январь с его прохладой остался лишь в воспоминаниях. Понемногу дни становятся длиннее и светлее. И вот, примерно в конце марта, в одно прекрасное утро вы просыпаетесь и видите, что пришла весна. Серые скелетообразные деревья неожиданно покрылись цветочками. Солнце греет жарче. В подлеске природный оркестр с запевалами-лягушками начинает репетиции перед летним представлением. Еще слишком рано для звезд эстрады – цикад, но и без них природные звуки вызывают мысли о лете, обещая долгие теплые вечера на свежем воздухе.

Деревня становится оживленнее. Завсегдатаи кафе, перезимовавшие внутри, теперь вылезли на террасу. Рынки переполнены весенними соблазнами – фруктами и овощами в поразительных количествах, и среди них героиня дня: спаржа. Аккуратно разложенная рядами, эта «благородная трава» так и просится к вам на обед.

Весна – прекрасное время года. Не слишком жарко, не слишком многолюдно, и впереди вас ждут четыре или пять месяцев сплошного солнца. И спаржа на ужин.

Еще одна неожиданная гостья



Однажды утром она стояла на крыше и оглядывала окрестности – классический экземпляр провансальской охотничьей собаки. Похоже, увидев нас, она не слишком удивилась, но явно заинтересовалась двумя нашими собаками и осторожно спустилась с крыши сказать *bonjour*. Так на несколько недель она стала частью нашей жизни.

Мы заманили ее в дом, и стало понятно, что эта собака никогда не бывала в человеческом жилище. Однако гостья быстро разобралась, что лучшее место в доме – кухня, где можно получить очень соблазнительные вещи, и научилась радостно вертеться в ногах у Дженни.

Во многом она напоминала понятливое дикое животное, и только с наступлением вечера инстинкт побеждал, и она убегала в лес, где проводила ночь, а утром снова стояла у нас на крыше в ожидании завтрака.

Мы пытались выяснить, откуда она взялась, но у нее не было ни ошейника, ни татуировки, и никто из местных охотников ее не разыскивал. Мы уже почти привыкли к мысли, что у нас теперь три собаки, правда одна из них приходящая.

К сожалению, инстинкт оказался сильнее, чем прелести оседлой жизни: собака так и не смогла расстаться с лесом. Уже несколько месяцев мы ее не видим, но каждое утро все-таки поглядываем на крышу – вдруг вернется?

Огромный сад за домом

В Провансе есть большое количество прекрасно ухоженных, подстриженных садов, классических образцов порядка и аккуратности, где кажется, что даже веточки и листочки занимают свое определенное место, радуя глаз. Фотографии таких садов помещают в журналах о стильном образе жизни. В определенные часы гордые хозяева открывают свои сады для всеобщего обозрения. Они входят в число особых достижений садоводов.

Однако у них есть непобедимый соперник, лишний раз доказывающий, что человек никогда не выиграет у природы. На земле Прованса, иногда в самых неожиданных местах, вы увидите восхитительные пейзажи, которые не требовали специальных посадок, полива, ухода, доведения до совершенства. Яркий тому пример – это огромное поле маков. Очень скоро маки отцветут, но затем появятся вновь, чтобы напомнить нам, на что способна

природа, если ей не мешать.

Глава шестнадцатая
Прогноз погоды: все еще впереди

Англичан в Провансе в целом принимают хорошо, несмотря на то что они говорят на чудно́м, нелогичном языке и имеют опасный обычай ездить не по той стороне улицы. Но все это мелкие странности по сравнению с их одержимостью погодой, глубоко укоренившимся недоверием к метеорологическим прогнозам и убежденностью, что если сегодня нет дождя, то, будьте уверены, завтра уж точно польет. Такое подозрительное отношение к климату отражается на их поведении в отпуске, что вызывает веселое удивление провансальцев.

Многое кажется им смешным. Вот вам пример.

Каким-нибудь редким пасмурным днем, когда все в деревне слегка приуныли, англичанин пытается приободрить посетителей кафе фразой, которая, по его мнению, должна спасти от любых невзгод, начиная от падения курса евро и кончая вспышкой свиного гриппа в Любероне. «По крайней мере, нет дождя», – скажет англичанин изумленной публике с радостной улыбкой и, по-видимому, с искренней уверенностью, что данное обстоятельство сразу всех осчастливит.

В августе на переполненном пляже для убежденных нудистов вы без труда опознаете англичанина: среди загорающих только у него будет с собой черный зонт, который его еще ни разу не подвел. Когда же зонт привлечет внимание и вызовет недоуменные вопросы, англичанин устремит взор в безоблачное

небо, покачает головой и скажет: «Ну, никогда ведь не знаешь, погода – дама переменчивая».

Если взглянуть на такую осмотрительность в исключительно историческом контексте, то англичанина можно понять. Прожив всю жизнь в стране, где климат позволяет вам прочувствовать на себе три, а то и все четыре времени года за один день, он знает, что солнечное утро совсем не обязательно перейдет в солнечный день и поэтому следует быть ко всему готовым. В экстремальных случаях он даже принесет с собой на пляж аккуратно сложенный полиэтиленовый плащ.

Каждую весну, начиная с апреля, англичане *en vacances*[61] демонстрируют более беззаботное отношение к погоде, чем наш приятель, загорающий с зонтом на пляже, – отношение, вызывающее у озадаченных посетителей кафе дискуссию на тему: какова критическая температура, при которой англичане сбрасывают одежду? Когда остальные жители деревни все еще ходят с непременным шарфом на шее, в свитере и брюках, наши английские гости одеваются, будто уже разгар лета, в шорты, футболки и летние платья, явно не замечая прохладного воздуха, который грозит придать голубизны их коленкам.

Но это лишь прелюдия к тому, что будет дальше, – практике, которую, как я слышал, провансальцы называют *le masochisme anglais*[62]. Окунуться в бассейн перед обедом – почти обязательный ритуал, с которым англичане встречают весну, послав к черту прохладную погоду. Ведь мы в Провансе, а всем известно, что по английским меркам здесь климат почти субтропический. Мне часто кажется, что только корочка льда может удержать англичанина от открытия сезона купания.

Но признаюсь, и сами провансальцы – люди не без некоторых странностей, когда речь заходит о погоде. Стоит солнцу спрятаться в облаках и погода из ясной и солнечной превращается в серую и пасмурную, они становятся угрюмыми, бросают осуждающие взгляды в небеса и жалуются на ненадежный климат, который угрожает местному сельскому хозяйству. Как ни странно, настроение людей улучшается, если рядом оказывается англичанин и появляется возможность ввернуть любимую провансальскую фразу.

Предположим, вы встретились на улице с вашим знакомым Жан-Жаком. Утро как раз такое серое, как описано выше. Погода отражается на настроении Жан-Жака. Он раздражен и мрачен, его румяное, обычно веселое лицо приобрело выражение, с которым принято рассуждать о политике. В ответ на ваш вопрос о здоровье он качает головой, смотрит на небо и пожимает плечами. Словно по сигналу начинает идти дождь. Выражение лица Жан-Жака

мгновенно меняется, в глазах загорается огонек, и он вновь кивает на сгустившиеся тучи. *«Merde*, – говорит он с явным удовольствием, – *eh oui – c'est comme un beau jour au mois d'aout en Angleterre»*[63]. Наверное, я слышал эти слова десятки раз, причем иногда они сопровождались тычком в ребро, чтобы я не пропустил шутку мимо ушей и посмеялся. В конце концов я стал спрашивать знатоков английской погоды, приходилось ли им бывать в Англии и самим быть свидетелями этого легендарного августовского дня. Но оказалось, что большинство никуда не выезжало дальше Прованса.

У каждого времени года есть свои эксперты, способные напугать вас не меньше, чем мотоциклисты на скользкой дороге в период короткой зимы. Водители Прованса в общем делятся на «черепах» и «зайцев», и холодная погода только подчеркивает эти различия. «Черепахи» будут вам рассказывать ужасные истории про аварии с десятками разбитых машин, вызванные участками темного (а потому почти незаметного) льда. Вывод: сбавьте скорость. Но потенциальный гонщик «Формулы-1» скажет вам, что ехать на большой скорости безопаснее, что сама боязнь скользкой дороги улучшает реакцию, помогает принимать правильные решения и рассчитывать время, не говоря уже о приятном возбуждении, которое охватывает настоящего мачо, когда он обгоняет пожилых дамочек, плетущихся со скоростью пятьдесят километров в час. Неудивительно, что у такого водителя есть свои враги, во главе которых стоит армия шоферов грузовиков, старающихся вовремя доставить груз, независимо от капризов погоды. В отличие от пожилых дам, они отказываются съезжать на обочину, чтобы пропустить лихача. Наоборот, слыша сзади настойчивые сигналы, они давят на газ и несутся вперед, стараясь занять на дороге как можно больше места. Война объявлена. Автомобиль позади продолжает сигналить. На каждый его гудок грузовик реагирует ответной оглушительной очередью. Наконец сцена готова для последнего акта.

Дело в том, что французы любят жестикулировать, но, если обе руки на руле, это получается плохо. Однако не все потеряно. Дорога расширяется, автомобиль догоняет грузовик и становится с ним вровень. Тут водитель опускает стекло, так чтобы при обгоне он мог высунуть руку с поднятым вверх средним пальцем. Когда классическое оскорбление нанесено, можно мчаться дальше.

Менее опасным и куда более изысканным был ответ нашего приятеля Мишеля, который любит запрячь пони в двухколесную повозку и поехать покататься, иногда пригласив меня, по узкой проселочной дороге между своим домом и почтой. Дорога эта

всегда тихая, по большей части пустая, а большой знак на въезде запрещает движение грузовиков. Но однажды утром, едва мы отъехали, до нас, несмотря на знак, сзади донеслось сначала приглушенное громыхание, а потом лязг и дребезжание. Я обернулся и увидел огромный грузовик, занимавший почти всю дорогу от обочины до обочины. Мишель был невозмутим: «Такое не часто случается. Придется ему потерпеть».

Может, водитель грузовика и пытался терпеть, но все-таки, не удержавшись, дал пару задорных гудков. В ответ Мишель взял кнут и несколько раз крутанул им над головой. Что это было: открытая издевка или просто сообщение, что мы оценили ситуацию? Я спросил Мишеля, имеет ли его жест какой-то особый смысл. «Наверняка имеет, – ответил он. – Но я забыл какой. Поворот налево, поворот направо, или я заблудился. Что-то в этом роде».

Как бы то ни было, но этого оказалось достаточно, чтобы грузовик молчал до места, где дорога расширяется и появляется что-то похожее на вторую полосу. Мишель съехал на обочину, остановился и слез с сиденья. Сняв свою видавшую виды коричневую шляпу, он с изысканным поклоном указал ею на более широкую полосу дороги. Это был первый и единственный раз, когда я увидел, как шофер грузовика улыбнулся.

Независимо от времени года в Провансе всегда есть вероятность появления ужасающего каприза погоды – жуткого мистраля. Однажды, когда мы еще только начали здесь жить, я по недомыслию заметил нашему соседу Фостену, что сегодня выдался ветреный день.

Вцепившись одной рукой в шляпу, Фостен объяснил мне, что к чему. «Нет, нет и нет, – сказал он. – Это мистраль. Он может сдувать с улицы старушек и выворачивать ослам уши. То, что у вас называется сильным ветром, – добавил он, – для нас всего лишь легкий бриз». Он говорил о мистрале с некоторой гордостью, словно о чем-то родном, и вскоре я обнаружил, что провансальцы считают мистраль своего рода национальным достоянием, а вовсе не природным катаклизмом.

Мистраль больше, чем любые другие причины, годится для объяснения чего угодно. Я слышал, как проделками мистраля объясняли не только снесенную с крыш черепицу, но и головную боль, собачьи драки, неявку на встречу, прострел, семейные ссоры, отказ бетономешалки, аварии на дорогах и осевшее суфле. Влияние мистраля неоспоримо, поэтому никто ни в чем не виноват и не надо никого обвинять. К тому же мистраль не привязан к определенному времени. Даже в разгар лета он может

завывать три, шесть, а то и девять дней.

В любом добросовестном исследовании, пусть даже неофициальном, следует привести хоть какую-нибудь статистику, придающую ему достоверность. Вот вам цифры, и прежде всего те, что удивили меня самого.

В Лондоне, знаменитом своей влажностью и дождями, ежегодно выпадает 58,5 см осадков. Среднее число осадков в Каннах, где бикини встречаются намного чаще, чем плащи, эта цифра составляет более 75 см, а в Горде – 70 см, что значительно превышает лондонский показатель. Это всего лишь два примера того, насколько реальность не соответствует общепринятым представлениям. Пытаясь сгладить различия между двумя странами, я стал искать такие места в Великобритании, где зафиксировано триста и более солнечных дней в году, как в десятках городов и деревень Прованса. Но потерпел фиаско.

Так что *bonnes vacances*[64], и, если вы отправляетесь в Канны, не забудьте взять с собой зонтик.

Глава семнадцатая
Слепая удача

За долгую лохматую историю отношений человека и собаки следует выделить момент, приведший к принципиальным переменам: решение человека дать собаке приют и возможность полноценно участвовать в его жизни. Как только собака перестала выполнять одни лишь обязанности зубастого сторожа, грозы воров, она сразу же использовала все преимущества нового положения для карьерного роста. С давних времен собака прекрасно умела, наряду с человеком, пасти стада овец, коров, коз и лошадей. За прошедшие столетия это помогло развитию других способностей, и сегодня мы видим, как собаки, используя свой нюх, находят что угодно – от черных трюфелей до наркотиков, тела людей, погребенных в завалах, бомбы и завалившиеся за диван личные вещи. Все больше собак служит в полиции, и в каждом уважающем себя армейском полку непременно есть украшенный медалями четвероногий талисман.

Удивительно, что только в 1916 году таланты собак были признаны официально и начали использоваться для помощи слепым. Именно тогда в Германии открылась первая в мире школа собак-поводырей, а за ней и целая сеть подобных учреждений по всей стране. За Германией последовали другие страны, и собаки-поводыри стали помогать слепым, правда только взрослым. В те годы незрячим детям приходилось ждать, когда им исполнится восемнадцать, потому что до этого возраста считалось, что они «не достигли зрелости».

Потом появилась MIRA, некоммерческая организация,

основанная в Квебеке. Все началось в 1981 году с двух собак, а к 1991-му таких собак уже было достаточно, чтобы открыть первую в мире школу для слепых детей и их четвероногих поводырей.

Новость о школе MIRA долетела до Прованса, расположенного за тысячи километров от Квебека. Ее принес Фредерик Гайан, человек, который, как никто другой, был заинтересован в подобном проекте. В девятнадцать лет он сам потерял зрение в результате автомобильной катастрофы и прекрасно понимал, как трудно слепым справляться с новой жизнью, так не похожей на прежнюю. И вот в 2004 году Фредерик отправился в Канаду, чтобы встретиться с основателем школы Эриком Сен-Пьером.

Они поняли друг друга. Информация, полученная Фредериком о квебекской школе, произвела на него сильное впечатление, и он вернулся домой, полный энтузиазма, идей и решимости открыть такую же школу в Провансе. В 2007 году он заключил соглашение с канадской MIRA об организации ее европейского филиала, и трое его коллег полетели в Канаду, чтобы пройти обучение на инструкторов собак-поводырей.

Идея прекрасная, но прежде всего нужно было придумать, где именно разместить школу. К счастью, далеко ходить не пришлось. Дед с бабкой оставили Фредерику в наследство несколько акров земли, на которой выращивались виноград, персики и спаржа, неподалеку от города Л'Иль-сюр-ла-Сорг. Земля была ровная и удобная, и ее вполне хватало для постройки зданий и необходимых тренировочных снарядов.

Знакомый архитектор начал работать над проектом школы, а Фредерик – искать финансирование. Понемногу собрали деньги, исключительно пожертвования, пришедшие от частных лиц, компаний и специальных фондов, организованных волонтерами. Четвертого октября 2008 года был заложен первый камень.

В 2010 и 2011 годах инструкторы, завершив обучение, вернулись из Канады, и к 2014 году школу наконец открыли.

Примерно через год я впервые поехал ее посмотреть. Судя по тому, что я слышал, это было уникальное достижение, тем более что от властей Фредерик не получил ни цента. Французские чиновники, по каким-то своим не вполне понятным причинам, не поддержали его идею.

Наверное, я ожидал увидеть нечто, так или иначе напоминающее барак, – фундаментальное, утилитарное, практичное. Однако меня ожидал приятный сюрприз. Простые современные здания, светлые и просторные интерьеры, идеальная площадка для занятий. В первый свой приезд я рассчитывал посмотреть на собак, особенно на одну или двух собак Сен-Пьера

– помесь лабрадора и бернской овчарки, – которые были специально выведены, чтобы помогать слепым. Но мой визит совпал с каникулами между курсами, и пришлось довольствоваться сделанными Сен-Пьером прекрасными фотографиями и подробным рассказом о том, как воспитать первоклассную собаку-поводыря.

Это недешево. Стоимость дрессировки одной собаки составляет 25 000 евро, и только начальный период обучения занимает целый год. Молодые собаки живут в *familles d'accueil*[65], то есть в семьях, которые согласились их взять и познакомить со сложностями жизни с людьми. Куда бы хозяева ни отправились, собака сопровождает их повсюду – в поезде, в автобусе, на шумной улице, во время ужина с друзьями, в магазинах и кинотеатрах, и на нее обязательно надет ее первый ошейник, где написано, что это *chien en cours d'education*[66]. Потом собак отправляют в отделение MIRA в Л'Иль-сюр-ла-Сорг, и там ими начинают заниматься инструкторы. Только после этого собак передают детям, и они становятся неразлучными товарищами. Теперь приходит время обучать детей.

Дети посещают центр несколько раз. Сначала они проводят там два дня, и им рассказывают все о собаках-поводырях. Второе посещение длится неделю. В этот раз оцениваются их потенциальные возможности работать с собакой. Например, хорошо ли сам ребенок чувствует направление движения, как он ощущает пространство вокруг себя, достаточно ли он мобилен, чтобы следовать за собакой. Если на эти главные вопросы ответ положительный, ребенка приглашают приехать на месяц, чтобы научиться работать с собакой в оживленном и сложном мире. Они ездят на метро в Марселе, где учатся делать широкий шаг, чтобы не споткнуться на последней, самой большой ступеньке эскалатора. Впервые вдвоем ездят в автомобиле. Ходят в магазины. И начинают вместе воспринимать реальную жизнь.

В школе продолжается более интенсивное обучение. Оно происходит на просторной, ухоженной территории, специально предназначенной для того, чтобы дети и собаки ближе познакомились со сложными ситуациями, которые могут возникнуть на городских улицах. Во время тренировок используются различные поверхности на разных уровнях, разнообразные шумы, петляющие дорожки, пешеходные переходы, турникет, перекрестки, поребрик, выступающие части неудачно припаркованных машин, туннель – урбанистический пазл, растянувшийся на пятьсот метров. На территории есть, кроме того, два фонтана и – для развития нюха – кустики лаванды, розмарина, роз и даже кипарис.

Обучаясь и привыкая к собакам, дети живут в школе, где для этого оборудованы десять отдельных спален, а также просторные гостиная и столовая. В конце курса инструкторы отвозят детей домой вместе с их собаками, и там они привыкают к другой, теперь уже постоянной обстановке. Они вместе прорабатывают маршруты, которыми будут пользоваться в новой жизни, – например, путь в школу или в гости к друзьям. В начале учебного года в сентябре ребенок, собака и инструктор приходят вместе в общеобразовательную школу и знакомятся с учителями и другими детьми. Инструктор объясняет всем золотое правило: собака-поводырь выполняет работу, а не служит объектом развлечения. Ее не следует гладить, кормить, иными словами, отвлекать от дела. Прогулки, угощения и ласка должны быть отложены до того времени, когда она выполнит дневное задание, с нее снимут ошейник и придет время отдохнуть.

Даже после окончания обучающего курса MIRA внимательно следит за своими бывшими подопечными – ребенком и собакой. Нечто вроде гарантийного обслуживания. Так продолжается восемь лет, и наконец ребенок, уже ставший взрослым, может пойти в учебное заведение по своему возрасту, а собака – отправиться на заслуженный отдых. Часто она возвращается в семью, где жила щенком.

В мой последний визит в школу прошлым летом я увидел новую группу собак и детей, и меня поразила царящая там атмосфера. В отличие от атмосферы во многих других образовательных учреждениях, здесь ощущалась радость. Улыбающиеся лица, виляющие хвосты, оптимистический настрой – дети начали понимать, как радикально изменится их жизнь. Они были очень, очень счастливы в этой школе. И Фредерик имеет полное право гордиться тем, что ему удалось осуществить.

Глава восемнадцатая
Летнее нашествие и осенний исход

В течение десяти месяцев в году жизнь в сельском Провансе, ко всеобщему удовольствию, течет медленно и неторопливо. Всегда есть время пообщаться с друзьями, поразмышлять о смысле человеческого существования, сидя на террасе кафе с бокалом *vin rosé*[67]. Дерготня – это удел тех, кто живет в городах и работает в офисах, где собрания и деловые встречи диктуют вам распорядок дня.

Но все меняется в июле, когда Франция на два месяца уходит в отпуск. Вместо галстуков и костюмов надеваются шорты и соломенные шляпы. Бутерброды за рабочим столом заменяются обедом из трех блюд с бутылкой вина. Люди отправляются на загородные прогулки, проводят время у бассейнов, посещают художественные галереи, музеи и доставляют себе другие мелкие удовольствия, на которые раньше не хватало времени. Мы слишком заняты.

На недостаток времени жалуются все – британцы, американцы, бельгийцы, немцы, парижане. Именно они и образуют ежегодное летнее нашествие на Прованс в надежде вновь ощутить прелести более простой и спокойной жизни. Но то, как люди реагируют на выпавший им период вынужденного безделья, различается от одной нации к другой, и мне многие годы было интересно за этим наблюдать.

По энергичности, любознательности и энтузиазму пальму первенства следует отдать американцам. Для них Прованс – это поставленная задача. Ранним утром американцев можно увидеть в кафе, где они планируют свой день. Вооружившись

путеводителями и частенько лэптопами, они вычисляют время и расстояния между теми достопримечательностями, которые они хотят увидеть до обеда, прикидывают, где лучше пообедать и куда пойти после. Подготовка тщательная, программа изматывающая, но они же приехали из самой Филадельфии, и ни одна драгоценная секунда не должна, черт возьми, быть потрачена впустую! Мне всегда кажется, что, вернувшись в Штаты, им нужно будет взять пару выходных, чтобы прийти в себя.

Недавно я спросил месье Фаригуля, что он думает о наших многонациональных приезжих. Например, о моих соотечественниках-англичанах. На этот и другие вопросы он отвечал почти все утро.

В целом, по его словам, англичане вполне приемлемы: более или менее вежливы и воспитанны, помимо тех случаев, когда возникает проблема общения с людьми, не говорящими по-английски. Когда англичане оказываются среди говорящих по-французски французов, нередко проявляется то, что Фаригуль называет «англосаксонской контратакой». Все начинается с вопроса, заданного по-английски и обычно адресованного официанту. Англичанин может спросить, где в кафе туалет или продается ли здесь английское пиво, но в любом случае ответ официанта одинаков – поднятые брови, озадаченное выражение и пожатие плеч. Не желающий отступать англичанин повторяет вопрос – все равно по-английски, только на этот раз громче. Потом еще громче. В конце концов смущенный официант удаляется, чтобы обслужить того, чей заказ он в состоянии понять.

А вот англичанки, по Фаригулю, менее шумные и более цивилизованные. Правда, им не нравится чай, который подают в провансальских кафе. Он и в самом деле плохой, безвкусная пародия на настоящий английский чай. Кроме того, их неприятно удивляет, что мужья начинают пить вино в десять утра. Но мужчины есть мужчины, что тут поделаешь! Особенно в отпуске.

Далее мы обсудили приезжих немцев. По словам Фаригуля, для них Прованс – это *«bière et bronzage»*[68]. Им вечно хочется пить, и они всегда организованны, хотя до американцев все же недотягивают. Что касается бельгийцев, то единственное замечание Фаригуля повторило то, что об этой нации, как правило, говорят во Франции: своей привычкой ездить посередине дороги они ставят под угрозу жизнь добропорядочных французов.

Гораздо откровеннее Фаригуль высказался о парижанах: «Такое высокомерие, такой снобизм! Варятся в своем парижском

котле, а к нам относятся как к деревенщине. Смотрят сверху вниз, оставляют жалкие чаевые, вечно недовольны жарой и ценами, критикуют наши рестораны. Не знаю, зачем они вообще приезжают. Сидели бы на своей Ривьере».

Мне трудно было поверить, что он говорит серьезно. «Не могут же все быть такими!»

«Конечно, есть исключения, – ответил он. – Например, один мой хороший парижский друг. Скромный и с чувством юмора».

К сожалению, один хороший друг не смог изменить отношение Фаригуля к остальным, и он потопал обедать, все еще бормоча про парижан что-то нелицеприятное.

В последнее время к списку ежегодных отдыхающих иностранцев, к которым даже у Фаригуля не должно возникнуть претензий, добавились японцы – если, конечно, ему удастся их заметить. Мне ни разу не пришлось быть свидетелем некорректного поведения представителей этой нации или услышать, чтобы они громко кричали. Собравшись за столиком кафе, они не говорят, а щебечут. Самые громкие звуки, которые я слышал от японцев, – это бесконечные щелчки камеры на смартфонах. Ничто не ускользнет от их любопытных объективов: игроки в шары, художник, склонившийся над мольбертом, целующаяся парочка, собака, удирающая с украденным багетом. Кажется, их живо интересуют все явления нашей деревенской жизни.

Так незаметно протекает лето. Ты уже привыкаешь к запруженным туристами улицам и мельканию иностранных лиц, но тут заканчивается август, начинается сентябрь, и с поразительной скоростью все это исчезает. Вновь настает мир и спокойствие. Жители деревни, которые за два месяца почти не общались друг с другом, снова оккупируют кафе и рестораны, где обмениваются рассказами «про туристов» и планами на грядущую зиму. Ранним утром в воздухе явно ощущается холодок. Возвращаются шарфы и свитеры, в деревне чувствуется новый прилив энергии, словно пришла вторая весна.

В середине сентября начинается охотничий сезон, по холмам громыхают ружейные выстрелы – охотники жмут на спусковой крючок, а благоразумные животные уходят в отдаленные уголки Прованса. Впрочем, в этом году количество живых мишеней значительно уменьшилось. На рассвете вокруг нашего дома стрельба почти не слышна, и это заставило меня задуматься. Неужели цены на дробь подскочили в три раза? Неужели фазаны и кролики научились давать сдачи? Почему огонь стих?

Мне следовало и самому догадаться. Все дело, конечно, в желудке. Один охотник с печалью в голосе объяснил мне, что

кабаны, *sangliers*, живущие в наших лесах, стали другими. Согласно одной распространенной теории, они беззаботно вступали в любовные связи с обычными свиньями, *cochons*, и в результате появилась новая порода – *cochonglier*. Что касается запаха такого мяса, то здесь природа проявила себя не с лучшей стороны. Проще говоря, мясо дурно пахнет. И, как вам скажет любой настоящий охотник, не можешь съесть – не стреляй.

Я должен добавить, что это всего лишь объяснение одного человека, а не всеобщее убеждение, но факт остается фактом: наше воскресное утро, которое обычно начиналось с ружейной пальбы в семь часов, теперь тихое и спокойное. Впрочем, не подумайте, что леса пусты. Среди деревьев мы часто видим людей с собаками, которые, стараясь не привлекать внимания, делают вид, что просто вышли погулять. Обманный маневр. На самом деле они ищут трюфели.

У охотников за трюфелями есть два главных качества. Первое – оптимизм, твердая уверенность, что сегодня настал тот самый день, когда они найдут семейство трюфелей размером с теннисный мяч. Помимо того, что рыночная цена на трюфели перевалила за тысячу долларов за фунт, человек, раскопавший эти грибы, моментально прославится своей находкой, и другие охотники будут думать, что ему ведомо нечто такое, что им не дано. Они и в самом деле ничего от него не узнают благодаря второму его качеству – чрезвычайной скрытности. Охотник за трюфелями никогда вам не скажет, где нашел грибы.

Во многих отношениях период между сентябрем и январем – наше самое любимое время года. Череда летних гостей закончилась, деревенский рынок хоть и многолюден, но не набит битком. Местные рестораны разжигают камины, и в меню появляются густые супы, тушеное мясо и дичь. Вино *rosé* пока откладывается, уступая место молодому красному вину глубокого насыщенного вкуса. В деревне становится просторнее, чем летом. Сельские пейзажи радуют глаз – тихие, пустынные и прекрасно освещенные зимним солнцем, которое золотит твердую кромку на рядах подстриженного виноградника и на изящных ветках оголенных деревьях.

Когда наконец приходит январь, многие стараются куда-нибудь уехать – на горнолыжные курорты или в более теплые места. Это, конечно, холодный и иногда снежный месяц, но мне он нравится. Свет все так же прекрасен, небо безупречно-голубое, и у меня возникает чувство, что Люберон принадлежит мне одному. Бывают два-три январских дня, в которые ощущается приближение теплой поры. На несколько градусов повышается температура воздуха, солнце кажется чуть-чуть больше. У нас

даже сохранились приятные воспоминания, как в январе мы иногда обедали на свежем воздухе. Значит, весна на пороге?

Глава девятнадцатая
В Прованс приходит Голливуд

Мы познакомились с Ридли Скоттом более сорока лет назад, задолго до того, как его стали называть Блокбастер Скотт. В те годы мы все – я, Дженни и Ридли – занимались в Лондоне рекламным бизнесом. У Дженни и Ридли были свои компании, специализировавшиеся на телевизионной рекламе, а я сочинял рекламные тексты в одном агентстве. Тогда это был довольно ограниченный мир, думаю, несколько нелепый по сегодняшним меркам, и внутри его мы постоянно общались. Все друг друга знали.

Мой первый опыт работы с Ридли был связан с малоперспективным проектом рекламы дезодоранта. Как мы ни старались придумать что-то оригинальное, все наши нестандартные решения неизменно вычеркивались клиентом, и в конце концов у нас остался лишь примитивный рекламный куплетик, предложенный предыдущим агентством. Он сопровождал стандартный видеоряд, изображавший довольных жизнью молодых людей.

Уже в те годы Ридли имел репутацию человека, который может сделать шелковый ридикюль из свиного уха, поэтому, отчаявшись, мы обратились к нему. При встрече мы прокрутили ему запись куплетика. Не сразу придя в себя от услышанного, он сказал: «Это продукция для молодежи, так ведь? Посмотрим, что можно сделать».

И вот что он сделал. Взял только основную мелодию и отдал ее на переделку одному из молодых лондонских рок-музыкантов. Потом снял, как члены рок-группы – гитаристы, барабанщики,

контрабасист, саксофонисты, все, как и положено, оборванные и потные, – играют и поют. Ролик скорее напоминал клип из телевизионного рок-шоу, а не рекламу дезодоранта, и нам он очень понравился. Понравился он и клиенту. С тех пор я причисляю себя к поклонникам творчества Ридли.

Потом, через много лет, Ридли уехал в Лос-Анджелес, а мы – в Прованс, где однажды с удивлением и радостью обнаружили, что у нас появился знаменитый сосед – не кто иной, как сам Ридли, поселившийся в двадцати милях от нас. Когда нам представилась возможность поговорить, он сказал, что ему нравится в Провансе, но работа не дает уехать из Лос-Анджелеса, поэтому он постоянно ищет повод, который позволил бы проводить в Провансе больше времени и при этом не терзаться ощущением вины.

Я как раз заканчивал роман о молодом лондонском биржевом трейдере, которому в наследство достался провансальский виноградник. Герой вконец запутался в «виноградных» делах, став жертвой хитрости местных фермеров. Милая история, однако очень непохожая на широкие исторические и драматические эпопеи, на которых специализировался Ридли, поэтому я удивился, когда он попросил меня показать, что я сочинил. Я отдал ему текст скорее с робкой надеждой, чем с реальными ожиданиями.

К моему изумлению, Ридли понравилось, и он был готов прочесть роман еще раз, когда я его закончу. Я закончил, он прочел – и все. Что дальше? Выбор мест съемки и подбор актеров. Зачем же время терять?

Конечно, я понимал, что мой успех не вполне зависит от моих писательских талантов. Рассказанная история имела не очень честное преимущество по сравнению со всеми другими проектами Ридли: только работая над ним, у него появлялась возможность – нет, явная необходимость – провести несколько солнечных недель в своем провансальском доме.

Новость о съемках фильма быстро разлетелась по городам и весям Люберона, вызвав у людей противоречивые чувства. В целом реакция была положительная, хотя некоторые стонали и ворчали, уверенные, что Прованс превращается в Диснейленд. Однако сложная и временами требующая деликатности подготовка к съемкам развернулась вовсю. Нужно было найти места, где снимать, провести переговоры об условиях, организовать транспорт и жилье членам съемочной группы. Когда я наблюдал с безопасного расстояния за этими приготовлениями, мне казалось, что мой вклад в проект пока что наименее затратный. Потом начался кастинг.

Еще со времен «Гладиатора» у Ридли сохранились хорошие отношения с Расселом Кроу, так что никто не удивился, когда того выбрали на роль счастливого трейдера. Естественно, Расселу требовался небольшой любовный роман, пока он занимался своими виноградниками, и здесь Ридли в очередной раз продемонстрировал свой талант отыскивать таланты. Когда-то он дал толчок карьере Брэда Питта в фильме «Тельма и Луиза», а теперь пришла очередь молодой актрисы Марион Котийяр, которую тогда мало кто знал за пределами Франции. Сейчас она стала звездой. *Мерси,* Ридли.

Следует добавить, что в фильме снимались великолепный Альберт Финни, Том Холландер и прекрасные актеры второго плана. Оставалось только сказать: «Мотор!»

Я всегда думал, что съемки фильма – это потрясающее, яркое событие, наполненное драматизмом и незабываемыми моментами. Боже мой! Это шоу-бизнес самого высокого уровня, съемочная площадка сотрясается от звона знаменитых имен и бурлит в водовороте легкоранимых самолюбий. Наверняка кто-то из артистов проявит по крайней мере неучтивость, а может, случится настоящий скандал. В первое же утро я пришел пораньше, чтобы ничего не пропустить. Марион Котийяр была на месте и читала газету. Ридли завтракал. Рассела не было видно. Технический персонал сновал туда-сюда. Владелец шато, где проходили съемки, периодически заглядывал, проверяя, не топчем ли мы лозу. Вот и вся утренняя интрига. Позже мне предстояло узнать, что у Ридли всегда такие съемки – очень четко организованные, неторопливые и довольно непринужденные. Спокойствие, насколько я мог заметить, было нарушено лишь один раз.

Оказалось, что пунктуальность не входит в число достоинств кинозвезды. Пятнадцать минут, двадцать минут, полчаса – а Рассела все нет. У него никак не получалось прийти вовремя, и члены съемочной группы уже начинали громко вздыхать и ворчать. Вскоре они стали называть его «слишком покойный Рассел Кроу», и, возможно, это обстоятельство заставило Ридли действовать.

Он объявил о собрании технического персонала, актеров – в общем, всех – и сказал, что в тот день на съемку нужно явиться без опозданий. Это крайне важно. Не опаздывать ни на секунду. Вечером на площадке должна быть вся съемочная группа.

Ну и конечно, все пришли, включая Рассела. Однако куда делся сам Ридли? Все ждали, ждали, ждали. Ждали целых сорок пять минут. Наконец появляется Ридли и просит прощения за опоздание – затянулся телефонный разговор с Лос-Анджелесом.

После этого случая звезда стала значительно пунктуальнее.

По моему мнению, одна из наиболее запоминающихся сцен в фильме была снята в городке Кюкюрон, гордящемся самым большим прудом в Провансе, прямоугольным, длиной тридцать метров, обсаженным огромными платанами – предметом зависти менее удачливых городков. В тот вечер в окружающий пейзаж были внесены изменения. Вдоль всей длины пруда были поставлены столики на двоих, на которые положили белые скатерти, поставили свечи и ведерки со льдом. Вдалеке небольшой оркестр играл мелодии, полные соблазна, а на поверхности пруда плавали белые цветы и свечи. Потрясающе!

Это были декорации романтического *dinner à deux*[69], когда Марион и Рассел наконец остались одни. Почти. Потому что, кроме съемочной группы, идиллической сценой любовался и еще один известный и уважаемый в Кюкюроне человек – мэр. На него она произвела такое большое впечатление, что он спросил у Ридли, нельзя ли после окончания съемки оставить декорации на том же месте.

Фильм сняли, но внимание к этому событию отнюдь не утихло. Кюкюрон, пожалуй, был единственным городком в Провансе, где имелся собственный кинотеатр. И уж точно единственным, где прошла премьера голливудского фильма. Правда, здешние зрители отличались от обычной премьерной публики куда большей непринужденностью.

Не видно было ни лимузинов, ни вечерних платьев, ни смокингов. Пиджаки и драгоценности попадались нечасто, а закуски и напитки перед показом предоставило местное кафе. Вместо шампанского пили *rosé*. Атмосфера царила живая и шумная. Это был *наш* фильм, и мы собирались получить от просмотра максимум удовольствия.

Зрительский вердикт, не без легкого влияния выпитого *rosé*, был милостив, особенно если он исходил от статистов, которые узнали себя в некоторых сценах, и в конце концов зрители разошлись по домам с чувством хорошо выполненной работы. Мэр ждет не дождется, когда ему снова позвонят из Голливуда.

Глава двадцатая
Скоро лето

Для большинства из нас смена времен года проходит спокойно, почти незаметно, лишь постепенно поднимается или снижается температура, появляются или опадают листья на деревьях, покрывается инеем ветровое стекло, и происходят десятки мелких явлений, свидетельствующих, что окружающий мир приспосабливается к природным переменам. В Провансе такие перемены часто отмечены более яркими и разнообразными картинами, особенно в прекрасную пору ранней весны и начала лета.

Ранние признаки нарождающегося нового – это великолепные алые маки, живописно разбросанные по полям, простоявшим всю зиму привычно зелеными. Маки отцветают быстро, но они успевают дать нам сигнал: убирайте в шкаф тяжелую зимнюю одежду и начинайте чистить сандалии. Скоро лето.

Сначала медленно, но потом все быстрее и быстрее природа разворачивает перед нами свое ежегодное представление. Одна из самых эффектных картин – розово-белое море цветущего миндаля. Одновременно с цветами на голых ветвях миндальных деревьев появляется зеленоватый пушок будущих листочков, бабочки-первопроходцы прилетают узнать, что происходит, пробиваются первые нежные почки. Растения, которые казались погибшими, вдруг оживают и вновь ползут вверх по стенам и оградам – куда ни кинь взгляд, всюду увидишь признаки

пробуждающейся жизни. Некоторые из них особенно заметны: от зарослей ярко-желтого ракитника в полях до виноградных лоз, которые хотя и не скоро дадут урожай, но уже выглядят свежими, зелеными и многообещающими. Кажется, весь пейзаж вокруг избавился от морщин и омолодился.

Это также время, когда ночной оркестр вокруг дома начинает свои репетиции. Сверчкам еще рановато, но со стороны участка, где обитают квакши, каждый вечер на закате слышатся лягушачьи серенады. Время от времени вносят свою лепту совы, так что при таком количестве музыкантов скучно не бывает.

Тем временем внизу, в деревне, природа уступает место человеку. Приезжают первые иностранцы, и, пожалуй, здесь следует пояснить, кого местные называют иностранцами. Поначалу, еще в самом примитивном понимании, иностранцами считались все, кто родом не из этой деревни. Но прогресс сделал свое дело, и теперь иностранцы в Провансе – это практически те же люди, что и в любом другом месте. Обычно их встречают вполне дружелюбно, отчасти из-за сочувствия, ведь иностранцы, бедолаги, и без того наказаны: их угораздило родиться не французами. Сочувствие это проявляется по-разному, включая существенное замедление темпа речи, – обычная суматошная манера провансальской беседы превращается в медленный, тягучий монолог, когда говорящий озабоченно следит за восприятием его слов. Иногда, желая быть понятым, провансалец прибегает к крайним мерам: не без гордости из памяти извлекаются заржавевшие остатки примитивного английского времен учебы в школе. Такой подход может сильно озадачить. Помню, я, как мне казалось, вел оживленную дискуссию о шансах на победу французской команды регби, как вдруг мой собеседник, прервав разговор, ткнул меня пальцем в грудь и старательно выговорил по-английски: «Я имею собаку. Собаку зовут Жюль. Она любит гулять и бегать». Что на это ответишь?

О приближении лета можно судить по многим приметам. Двери в бутики уже не закрываются, причем наружу выставляют стул, чтобы владельцы могли посидеть на солнышке, посмотреть на мир и прохожих, примечая, что модно носить в этом сезоне. Деревенские собаки вылезают из своих уютных корзин-лежанок и снова наслаждаются прелестями улицы – видами, запахами, возможностью стянуть багет из сумки зазевавшегося покупателя или проявить свои способности к общению и конкуренции при появлении экзотических парижских собратьев. Но самые заметные перемены в деревне связаны, без сомнения, с перестановкой мебели.

В прохладные зимние месяцы кафе резко сокращают

количество столов и стульев на улице, оставив лишь несколько для морозостойких и как следует укутанных курильщиков, которым запрещено предаваться своей пагубной привычке внутри заведения. Но стоит подняться температуре, как все кардинально меняется.

Прежде пустынные тротуары по обеим сторонам главной улицы вдруг оказываются уставленными столиками и стульями из кафе, а также большими зонтами, предназначенными для защиты от солнца бледнокожих посетителей. Улица становится редким и достойным примером того, как пешеходы оказываются важнее автомобилей. И какие это разнообразные пешеходы! В рыночный день они все на виду – безупречные парижане, англичане, щурящиеся от слишком яркого солнца, традиционалисты-японцы с винтажными фотоаппаратами, американцы со смартфонами, немцы, рыщущие в поисках очередной кружки пива, и уже успевшие утомиться рыночные продавцы, которым пришлось встать в четыре утра. Официанты и официантки изо всех сил стараются протиснуться с подносами сквозь эту колыхающуюся массу людей и даже переходят на другую сторону улицы, чтобы добраться до своего клиента. Это бедлам, но неторопливый, добродушный бедлам, на который лучше всего глядеть, удобно устроившись за столиком кафе.

Как легко догадаться, в такое благословенное время нет недостатка в том, что месье Фаригуль обычно называет «маленькими сокровищами из божьего меню». В течение двух месяцев, начиная с мая и кончая поистине знойным июлем, наступают недолгие сезоны, когда вы можете отведать первые дыни, первую спаржу, первый инжир (зеленый и фиолетовый), первые и самые толстые бобы, кругленький *petits pois*[70] – все настолько свежее, что невозможно даже прикрепить этикетку. Поэтому товар выставляется в невысоких деревянных подносах, и вам нередко сообщают, что то, что вы собираетесь съесть, было собрано только сегодня утром. Этого достаточно, чтобы на несколько недель отбить у вас желание покупать фрукты и овощи в супермаркете.

Наконец сезон между весной и летом заканчивается. Столбик термометра ползет вверх, сверчки стрекочут вовсю. Жарко. И будет еще жарче. *Bonjour*, лето!

Глава двадцать первая
Подарок от Наполеона

Среди достопамятных достижений Наполеона военные успехи, естественно, занимают почетное первое место. Далее по списку, наверное, стоит его роль в создании собственного стиля, если мы вспомним знаменитую манеру императора засовывать руку за борт жилета или шинели. Ну и конечно, Жозефина.

Однако одно нововведение, касающееся *la vie française*[71], прекрасно сохранившееся спустя более двухсот лет, не было ознаменовано такой же славой, как наполеоновские военные триумфы, хотя также вполне ее заслуживает. И по-своему, без лишней помпы, это наполеоновское нововведение составляет важную и, как мне кажется, милую сердцу французов часть жизни.

Я говорю об ордене Почетного легиона, основанном императором в 1802 году, чтобы отмечать выдающиеся заслуги любого человека, будь то промышленник, генерал или поэт.

Что же заставило Наполеона, не особенно отличавшегося добрыми делами и не отягощенного заботами об общественном благе, ввести столь масштабный благотворительный проект? Я безуспешно искал кого-то или что-то, что могло бы послужить источником его вдохновения в этом вопросе, но, не найдя ничего подходящего в истории, был вынужден сам сочинить объяснение. Моя версия такова.

Восемнадцатый век во Франции завершился революцией – десятью годами кровопролития и потрясений, отмеченными уничтожением аристократии и казнью Людовика XVI в 1793 году.

Лишь с приходом к власти Наполеона в 1799-м беспорядкам был положен конец.

Хотя многие воспринимали революцию как гигантский скачок вперед, были и те, кто относился к ней критически, – главным образом пожилые военные. Эти представители хороших семейств видели в революции вовсе не прогресс, а хаос и уничтожение ценных традиций. Именно беседуя с генералами в перерывах между битвами, Наполеон начал понимать, как сильно повлияли на этих людей принесенные революцией кардинальные перемены: пропала элита общества и, по крайней мере с точки зрения генералов, в структуре французской жизни образовалась зияющая дыра.

Для Наполеона настроения военных имели значение, и он решил, что, поскольку довольные генералы – это залог довольных, дисциплинированных солдат, следует дать им понять, что жизнь вновь входит в верное русло.

Но каким образом?

Он размышлял. Обдумывал. В поисках идеалов обращался к историкам Древней Греции и Римской империи, пока наконец его не осенило: он создаст новую аристократию, только на этот раз не по рождению, а по заслугам. Как в армии, здесь появятся разные звания, будут вручаться медали, организовываться парады и торжественные церемонии. Принадлежать к такой аристократии люди сочтут за честь, и у Франции вновь появится элита. Так возник орден Почетного легиона.

Подобно большинству иностранцев, я время от времени слышал об ордене Почетного легиона, но, лишь поселившись здесь, стал замечать реальные приметы его существования. Несмотря на элегантную сдержанность, этот знак было трудно не заметить: небольшая алая ленточка, пришитая к петлице на лацкане пиджака. Всего лишь промельк яркого цвета, но вы понимали, что перед вами легионер. И ему нет нужды прибегать к помощи лент, медалей, париков или нелепых шляп.

Поскольку мы живем в деревне, пиджаки у нас встречаются редко, однако, приезжая в Париж, мы замечали алые знаки на лацканах почти на каждом бульваре, и я научился отслеживать их в толпе не хуже профессиональной ищейки.

Дома все шло своим чередом. Но вот однажды мне позвонил мой друг Ив, мэр Менерба. Звонок был загадочный: Ив посоветовал пойти купить сегодняшнюю газету. Когда я спросил зачем, загадочность в его голосе только усилилась. «Увидишь, – ответил он. – Почитай объявления. Внимательно».

Я так и сделал, но, увидев то, на что намекал мэр, я тут же опрокинул бокал *rosé* на столик кафе и себе на брюки. Да бог с

ними, с брюками! Я сидел в мокрых штанах и светился от счастья, потому что там, на газетной странице, было черным по белому написано, что я, наряду с другими членами опубликованного списка, стал кавалером ордена Почетного легиона. Должно быть, я завопил от радости, потому что Поль, официант, подошел, чтобы узнать, не требуется ли мне медицинская помощь. Когда же я сообщил ему новость, он вскинул брови и, вытирая тряпкой стол, произнес: *«Ho la la! Un deuxième verre de rosé?»*[72]

Позже, когда эйфория немного улеглась и я постепенно привык к мысли, что теперь являюсь маленькой частичкой того, что носит славное имя «Почетный легион», мне стало понятно, как мало я знаю об этой организации, а ведь любой уважающий себя кавалер просто обязан обладать такой информацией. Я был нисколько не удивлен, обнаружив, что члены легиона вовлечены во многие важные аспекты французской жизни и играют в них значительную роль. Но я понятия не имел, что Почетный легион владеет и управляет двумя самыми знаменитыми средними учебными заведениями Франции – школами-пансионами Де Лож и Сен-Дени. Эти школы, изначально созданные для девочек-сирот, потерявших в битвах своих отцов-легионеров, постепенно превратились в учебные заведения очень хорошего начального и среднего образования. В них каждый год поступает почти тысяча учениц, а результаты выпускных экзаменов всегда отличные.

Узнав об этом, я понял, что Почетный легион не просто пышное название. За ленточками и орденскими знаками стоят серьезные и чрезвычайно ценные идеи, помогающие изменить и улучшить жизнь молодежи, поэтому я был очень рад, когда Ив (который, как я узнал, и был инициатором, меня номинировавшим) предложил отметить мой переход от статуса иностранца к высокому статусу легионера.

Было начало лета, и, как все старые добрые празднования в Провансе, наше мероприятие проходило на открытом воздухе, в данном случае на широкой, просторной террасе перед замком Лурмарен XV века.

Светило солнце, небо сияло голубизной, словно на открытке. На мое торжество собралось множество жителей деревни. Оглядев заполненную людьми террасу, я подумал, что пришли все, с кем мне хоть раз довелось встречаться. К тому же не один, а целых два мэра – инициатор моей номинации мэр Менерба Ив и мэр Лурмарена Блез Диань. Мне даже предоставили почетный караул из одного человека, местного легионера, почти полностью скрытого за гигантским флагом. Впервые за пять лет я с удовольствием нарядился в костюм.

Ив открыл церемонию: поцеловал меня в обе щеки, сказал

несколько добрых слов и прицепил знак ордена – мой собственный! – на подставленную грудь. Потом пришла моя очередь взять микрофон.

Говорить речь на неродном языке, какой бы краткой она ни была, – настоящий кошмар. Слова, которые ты прекрасно знаешь и произносил сотни раз, вдруг улетучиваются, а во французском тебя еще подстерегает и необходимость все время помнить о роде существительных.

Когда с формальностями было покончено, пришло время серьезного общения и, в промежутках, бокала вина. Это были славные дни, когда мобильные телефоны не успели вытеснить разговоры с глазу на глаз, и я вновь подумал об удовольствии, которое получают французы от подобных бесед. Еще я подумал, как по-разному француз и англичанин пьют алкогольные напитки – нехитрое, казалось бы, дело.

Англичанин относится к своему напитку с уважением и часто держит рюмку перед собой, любовно обхватив ее двумя руками. Француз же по своей воле никогда такого не сделает, потому что другая рука ему нужна для жестикуляции – со значительным видом постучать себе сбоку по носу, ткнуть пальцем в грудь собеседника, сжать его бицепс, похлопать по щеке или потрепать по волосам. Без свободной руки не обойтись, это важный элемент достойно протекающей беседы. Наблюдать за пятьюдесятью и более оживленно разговаривающими французами – это как смотреть на людей, которые, приняв стимуляторы, занялись китайской гимнастикой тай-чи.

Чтобы продлить праздник, Ив заказал торжественный ужин в местном ресторане, и, как только начали сгущаться сумерки, мы отправились туда по узкой деревенской улочке. Приглашенных было человек двенадцать: два-три знакомых американца, несколько англичан, солидная компания провансальцев и парочка парижан – все в прекрасном настроении. Ив предупредил, чтобы я был осторожен и не пролил соус на свой только что полученный орденский знак. Я очень старался, в остальном же ужин прошел в атмосфере винных паров и веселого смеха.

Такой день запоминаешь надолго. Не в первый раз я благословил тот момент, когда мы приняли решение переселиться в Прованс.

Послесловие
Раньше и теперь

Летом, частенько усевшись в кафе на террасе, я притворяюсь, что читаю газету, а сам незаметно подслушиваю. В это время года меня окружают в основном туристы, а мне интересно знать, каковы их впечатления о Провансе. Примитивная и весьма ненадежная форма маркетингового исследования, но я все же сделал парочку интересных открытий.

На сегодняшний день самая популярная тема таких бесед в кафе – то, как изменился Прованс по сравнению со старыми добрыми временами, то есть с предыдущим приездом туриста. Цена за чашку кофе, например, вновь поднялась на головокружительную высоту в три евро. Возмутительно. Но турист не берет в расчет тот факт, что за свои три евро он получает место в первом ряду, откуда около получаса может наблюдать увлекательный парад деревенской жизни. Никто не будет ему мешать. Никто не попытается навязать еще кофе или сообщить, что другой посетитель уже давно ждет, когда он освободит столик. Раз или два я видел, как человек заснул в углу террасы, даже не успев выпить заказанное пиво. Его так и оставили дремать.

Но взлетели не только цены на кофе, утверждает турист. *Вы видели, сколько стоит здешняя недвижимость? И куда делись маленькие ресторанчики с десятидолларовым меню? А эти толпы? Вчера был в Эксе, так еле мог сквозь них протиснуться. Раньше такого не было.*

Подобные разговоры возникают снова и снова – ламентации по поводу более простого, дешевого и менее многолюдного мира,

который, возможно, когда-то и существовал, но сейчас сохранился лишь в ностальгических воспоминаниях. Однако ностальгирующие забывают или не хотят замечать, что везде все меняется – и часто к лучшему.

Прованс обошли худшие признаки перемен двадцать первого века. Есть, конечно, новые здания, кварталы из бледно-розового бетона, лишенные очарования старой провансальской архитектуры. И если вам очень захочется, вы всегда найдете бигмак или двухлитровую бутыль кока-колы. Современность в разных своих проявлениях обычно доступна. Но люди продолжают приезжать в Прованс совсем по другим причинам, и вот эти-то причины по большому счету совсем не изменились.

Пожалуй, в самом начале списка стоит климат. Солнце светит десять месяцев в году, изредка прерываясь ливнями. Но когда дождь проходит, небо вновь приобретает насыщенный голубой цвет, а воздух светится, как бриллиант чистой воды. И все художники, в ком есть хоть крупица таланта, берутся за кисти.

У них есть из чего выбрать сюжет картины. Прованс – это и сельскохозяйственные угодья с виноградниками, оливами и дынями, и дикие ненаселенные земли, и бесстыдно роскошные виды. Десять акров лавандового поля в цвету – один из великолепнейших летних пейзажей. Если вам мало природы, то здесь, на вершинах холмов, раскинулись деревни, возраст которых насчитывает не одно столетие. Летом они особенно притягательны для художников, склонившихся к мольбертам и переносящих на холст каждую живописную деталь деревенских площадей, церквей и рынков. Куда бы ни бросили взгляд, вы, я думаю, всегда найдете что-нибудь достойное вашего внимания.

К сожалению, это никак не мешает появлению туристов, которые гоняются по Провансу высунув язык и тем самым превращая отдых в испытание на собственную выносливость. Таким высокоскоростным фотографам надо бы расслабиться, следуя примеру местных жителей, которые редко куда-нибудь спешат. Провансальцы не бегают, а фланируют. Если вам случится увидеть человека, энергично шагающего по деревенской улице, периодически поглядывающего на часы и оживленно разговаривающего по мобильнику, то будьте уверены – либо он опаздывает на обед, либо это парижанин. Местные привыкли наслаждаться каждым днем и делать это неторопливо, время от времени прерываясь на остановку в кафе. Если бы существовала шкала определения темпа жизни, то Прованс застрял бы на отметке «медленный».

Такой темп не так уж плох, потому что вы точно ничего не пропустите. Конечно, всегда прекрасны пейзажи. Но здесь

природа вступает в острую конкурентную борьбу с творениями рук человека. Римские виадуки и амфитеатры, церкви двенадцатого и мосты пятнадцатого веков, и, наконец, одно из моих любимых мест – Марсель, второй по величине город Франции. Он был основан в 600 году до н. э. и растет до сих пор. Причем каждое столетие оставило на нем свой особый след. В Марселе есть замок Иф, богадельня Вьей-Шарите семнадцатого века, несомненно самая изысканная богадельня на свете, и возвышающаяся над городом великолепная базилика Нотр-Дам-де-ла-Гард, фундамент которой относится к двенадцатому столетию. Провести день в Марселе – все равно что отправиться в путешествие в глубь истории.

Но поскольку у нас речь идет о Франции, нужно уделить время гастрономическим удовольствиям. В отличие от более зажиточных районов на севере страны, Прованс раньше был беден. С деньгами было туго, и люди питались дома. Обычай посещать рестораны – роскошь, появившаяся сравнительно недавно, и Прованс так и не догнал остальные районы по части мишленовских звезд и всемирно известных шеф-поваров. Но в Ансуи и Лурмарене вы можете поесть простую и вкусную пищу без этикетных формальностей, которые, сопровождая хорошую еду, нередко существенно осложняют жизнь.

Изменения носятся в воздухе и заметны на кухне. Но я надеюсь и верю, что многие элементы провансальской жизни останутся такими же, как сегодня. Вот моя любимая четверка.

Пастис

Согласно недавно обнаруженному мною исследованию, французы выпивают двадцать миллионов рюмок пастиса в день, или приблизительно сто тридцать миллионов литров в год. Бóльшая часть этой настойки выпивается на юго-востоке Франции, и в Провансе редко можно найти барную стойку или столик кафе, где рюмка-другая пастиса не стояла бы на расстоянии вытянутой руки от посетителя.

Меня всегда поражало, что напиток, пользующийся такой популярностью во Франции, почти неизвестен в других странах. Не означает ли это, как утверждают многие, что вкусовые рецепторы провансальского любителя выпить настроены на более изысканный и изощренный лад, чем у прочих людей? Или же пастис своим прохладным привкусом сглаживает иногда чрезмерное увлечение чесноком в провансальской кухне?

Для ответов на подобные вопросы у меня, к счастью, есть

почетный профессор провансальских наук месье Фаригуль, который неизменно помогает мне разбираться во многих любопытных явлениях местной жизни. Его-то я и попросил преподать мне урок на тему «Пастис».

Когда я пришел, месье Фаригуль уже сидел за столиком кафе и, хмурясь, читал «Фигаро». Я подсел к нему. «Надеюсь, вы никогда не попросите меня объяснять действия французских политиков, – сказал он, со вздохом отложив газету и откинувшись на спинку стула. – Ну и компания! Где нам теперь взять де Голля, которого так не хватает? Ладно. О чем поговорим сегодня?» Когда я сказал, что буду очень признателен, если он введет меня в курс дела по поводу пастиса, месье Фаригуль сразу же просветлел, заулыбался, закивал и подозвал официанта: *«Pastaga deux fois, sans glaçons»*[73]. И, повернувшись ко мне, продолжал: «Сначала нужно научиться правильно его пить: никаких кубиков льда. Они притупляют аромат, а я люблю ощущать вкус того, что пью».

Подошедший официант поставил перед нами две узкие прямые рюмки с пастисом и рядом маленький запотевший графинчик. Фаригуль одобрительно кивнул: «Если графинчик запотел, значит воду охладили как следует». Он осторожно налил воду в рюмки, и мы стали смотреть, как пастис меняет цвет с коричневого на туманно-молочно-желтый. «*Bon*[74]. Так и должно быть. Это как материнское молоко для взрослых мужчин».

Хотя мы пили «Рикар», *«le vrai pastis de Marseille»*[75], первым пришло не желание вздрогнуть и сморщиться от сорока пяти градусов алкоголя, а более мягкое, нежное и куда более приятное ощущение яркого анисового вкуса. Склонив голову набок, Фаригуль взглянул на меня: «Ну как? Ваши впечатления? Лучше, чем теплое английское пиво?»

Конечно лучше. Я признался Фаригулю, что поражен, насколько легко пастис проскользнул в желудок. «В этом проявляется некоторое его коварство, – ответил он. – Вам кажется, что вы пьете невинную анисовую водичку, и забываете, что „Рикар“ в вашей рюмке имеет больше градусов, чем коньяк, водка и многие сорта виски». С этими словами он заказал нам еще по рюмке. Никогда еще мое образование не было столь приятным на вкус.

Прованс и время

С нашей первой поездки в Прованс меня всегда поражало и даже обескураживало то, как местные жители обращаются со временем в различных ситуациях. Свидания и деловые встречи

воспринимаются как интересная возможность, а не как обязательство. Пунктуальности в этом случае ожидать не приходится, если, конечно, речь не идет об обеде. Возможно, причины такого отношения следует искать в истории, когда Прованс был главным образом сельской местностью и природа была важнее часов. Но старые привычки живучи. Как и старые оправдания.

За многие годы нам доводилось слышать удивительно хитроумные объяснения, почему назначенная встреча откладывалась или пропускалась, почему девять часов в понедельник превращались в половину четвертого в четверг. Перед вами никогда не станут извиняться впрямую. Вообще, любые категоричные утверждения, как правило, избегаются. Оправдания бывают запутанные, с многочисленными отступлениями и подробностями. В конце концов вам самому волей-неволей становится жаль сантехника, который подвел вас из-за старушки-матери, маляра, которому испортил все кисти бестолковый помощник, или электрика, у которого в мозгу что-то отключилось и который явился, взяв неработающие инструменты (впрочем, тут тоже всегда виноват поставщик).

Другая проблема – непредсказуемое поведение мобильника, который в Провансе теперь есть у каждого. Если вы поинтересуетесь, почему вам не позвонили и заранее не предупредили о срыве договоренностей, вам предложат список мини-катастроф: телефон погрызла собака, он выпал из кармана рубашки и утонул в унитазе, его вместе с брюками по ошибке сдали в химчистку, его конфисковали жандармы за разговор во время вождения. Нигде мобильники не ведут такую полную опасностей жизнь, как в Провансе.

И все же, несмотря на неудобства от несостоявшихся встреч и продолжительных отсрочек, мне до́роги эти моменты. Изобретательность и нетривиальные актерские способности тех, кто сочиняет оправдания, с лихвой компенсируют урон, наносимый надеждам на упорядоченную жизнь. Но зато если вдруг все происходит, как планировалось (а такое иногда случается), у вас возникает чувство, будто вы выиграли в лотерею.

Игра в шары

Хотя я уже упоминал этот замечательный вид спорта, которым всегда можно заняться на досуге, хочется вернуться к нему еще раз. Ибо одним из множества несомненных достоинств

игры в шары является тот факт, что лишь некоторые способны играть по-настоящему хорошо, *кто угодно* может играть плохо и все могут получать удовольствие в качестве зрителей. Для некоторых эта игра привлекательна еще и потому, что относится к очень немногим спортивным соревнованиям, в которых участникам разрешается, а иногда даже настойчиво предлагается выпивать по ходу матча. «Одна рука для мяча, другая – для рюмки» – вот совет, который мне дали однажды. Даже произошедшее изменение правил игры говорит о том, что традиционно в нее играют расслабившись и не спеша.

В начале двадцатого века игроки должны были быть если не атлетами в строгом смысле слова, то, по крайней мере, достаточно мобильными. Они подбегали к линии броска с шаром в руке, чтобы тем самым придать шару ускорение и добросить до кошонета, находящегося в двадцати метрах от них. Увлеченный игрок в шары Жак Ленуар – для многих друзей просто Блэки – заболел ревматизмом. Он больше не мог бегать и, следовательно, играть, но все равно оставался преданным зрителем. И в глубине души игроком.

Обычно для него ставили стул на краю площадки, чтобы он мог со всеми удобствами следить за игрой. Однажды его близкий друг Эрнест Питио расположился рядом, и мужчины решили поиграть между собой. Ленуар кидал шар сидя, а Питио – *pieds tanqués*, то есть «не отрывая ног от земли». Так родился современный *петанг*, который сразу же понравился пожилым игрокам, уже не способным быстро бегать. Начали организовывать соревнования, появились клубы, игра в шары стала именоваться петангом, и теперь в старую игру играют редко.

Петанг любят не только игроки. Для меня это удивительно изящная, зрелищная игра, и провести часок в наступающих сумерках жаркого летнего вечера, когда стук металлических шаров отзывается в хоре ночных насекомых, когда кто-то приглушенно чертыхнется после неудачного броска, когда, ко всеобщему удовольствию, из кафе вынесут наполненные бокалы – вот настоящее наслаждение.

Рынки

Если вам надоели супермаркеты с их вездесущей упаковочной пленкой, нет лучшего лекарства, чем утренний поход на провансальский рынок. Не важно, большой это рынок или маленький, но он восстановит вашу чуть было не утраченную

любовь к покупкам – в основном еды, но ведь никогда не знаешь, когда вдруг набредешь на ножи «Лайоль», охотничьи носки, шелковые шарфы, соломенные шляпы или потрясающие воображение своей основательностью розовые бюстгальтеры, которые обеспечивали нужды нескольких поколений.

Говорят, провансальские рынки существуют с двенадцатого века, когда фермеры и ремесленники собирались каждую неделю, чтобы продать то, что вырастили или сделали своими руками, и эту основную функцию рынки выполняют до сих пор. Но современный рынок – это не просто продажа товаров. Он является средоточием общественной жизни, местом проведения небольших музыкальных представлений заезжими трубадурами и, благодаря кафе, штаб-квартирой, куда стекаются деревенские сплетни и слухи.

Рыночный день начинается рано – к восьми часам прилавки уже расставлены, и продавщицы, болтая друг с другом, добавляют последние штрихи к разложенному товару. И здесь вы видите первое и самое явное отличие рынка от супермаркета: отсутствие упаковки. Перед вами продукты, собранные накануне, – салат, персики, картофель, вишня, виноград, среди них попадается огромный кабачок или свежие яйца. Все аккуратно разложено, и не заметно никаких указаний на торговую марку или фирму-изготовителя. Опытный посетитель всегда захватит с собой какую-нибудь тару, чтобы сложить купленное, потому что у продавцов вы сможете получить только скромный пакет из коричневой бумаги.

Проходя между прилавками, вы встретите небольшие группки людей, веселых и оживленных, и вам покажется, что это старые друзья, которые встретились после долгой разлуки. Они болтают, смеются, иногда шепчутся, и трудно поверить, что это соседи, живущие рядом на одной деревенской улице. Но таково магическое влияние последней сомнительной деревенской сплетни, раззадорившей всю компанию.

Вы идете дальше, мимо ароматного сырного ряда, мимо передвижного рыбного аквариума, мимо пекаря с еще теплыми батонами серого хлеба полметра длиной и наконец натыкаетесь на большую группу людей, пробующих какую-нибудь новинку, время от времени появляющуюся на рынке.

В этом году такой новинкой стал фуа-гра-бургер. Судя по первым отзывам, он имеет довольно экзотический вкус и, уж конечно, несопоставим с другими, более привычными членами семейства бургеров. Завоюет ли он Америку? Спровоцирует ли усовершенствования в рецептуре собратьев? Увидим ли мы однажды бургер с лососевой икрой – кевиар-бургер?

Около часа дня продавцы начинают собираться домой – они закончили свои дела. Рынок закрывается до следующей недели. Вновь наши корзинки наполнены вкусной пищей. И вновь нас ждет праздник желудка.

Так что мне пора. Скоро обед.

notes

Примечания

1

Розовое вино, розе *(фр.). – Здесь и далее примеч. переводчика.*

2

Но, месье, вы говорите по-французски, как испанская корова! *(фр.)*

З

Агент по недвижимости *(фр.)*.

4

Необыкновенный *(фр.)*.

5

Англичане *(фр.)*.

Хорошо *(фр.)*.

7

Гористый остров в Карибском море, департамент Франции.

8

Великолепное *(фр.)*.

9

Да, конечно *(фр.)*.

10

Провансальская водка *(фр.)*.

11

Нечто невыразимое *(фр.)*.

12

Англичане в отпуске *(фр.)*.

13

Крикет *(фр.)*.

14

Шары, да? *(фр.)*

15

Парижские дураки *(фр.)*.

16

Шар *(фр.)*.

17

Кошонет *(фр.)*.

18

Живописные *(фр.)*.

19

Уютные *(фр.)*.

20

Традиционные *(фр.)*.

21

Время сбора винограда *(фр.)*.

22

Приятного аппетита! *(фр.)*

23

Вы, ты *(англ.)*.

24

Вы *(фр.)*.

25

Ты *(фр.)*.

26

Ты *(фр.)*.

27

Добрый день *(фр.)*.

28

Один багет и один круассан, пожалуйста *(фр.)*. Автор неверно употребляет артикль: ставит артикль женского рода вместо мужского.

29

Личный преподаватель *(фр.)*.

30

«Да здравствует Франция» *(фр.)*. Употреблено без артикля женского рода. Правильно: «Vive la France!»

31

Бродяжничество *(фр.)*.

32

Движение взад-вперед *(фр.)*.

33

Почтальон *(фр.)*.

34

Праздничный зал *(фр.)*.

35

Прошу прощения, месье, но дверь открыта *(фр.)*.

Тоже пластмасса *(фр.)*.

Полная реновация *(фр.)*.

38

Праздник дыни *(фр.)*.

39

Естественно *(фр.)*.

Массово *(фр.)*.

41

Кооперативный центр *(фр.)*.

42

Цифровой центр *(фр.)*.

Вежливость *(фр.)*.

44

Киш – открытый пирог с несладким заварным кремом и различными начинками.

45

Хуторок *(фр.)*.

46

Соус из уксуса, масла и соли (заправка для салатов) *(фр.)*.

47

Чтобы я? Да никогда! *(фр.)*

Прилавок, барная стойка *(фр.)*.

49

«Номер 9» *(фр.)*.

Виноградари *(фр.)*.

51

Ах вот как? Странно *(фр.)*.

Это нормально *(фр.)*.

53

Нужно побрить бороду *(фр.)*.

Вот так *(фр.)*.

Пастис, анисовая настойка *(фр.)*.

Нечто невыразимое *(фр.)*.

Чудо *(фр.)*.

Винный погреб Люберона *(фр.)*.

59

Браво, женщины! *(фр.)*

60

Торговец вином *(фр.)*.

61

В отпуске *(фр.)*.

Английский мазохизм *(фр.)*.

63

Проклятье… ну да – это же прекрасный августовский день в Англии *(фр.)*.

Хорошего отдыха *(фр.)*.

Приемные семьи *(фр.)*.

Собака в процессе обучения *(фр.)*.

Розовое вино *(фр.)*.

Пиво и загар *(фр.)*.

69

Ужин на двоих *(фр.)*.

Горошек *(фр.)*.

71

Французская жизнь *(фр.)*.

72

О-ля-ля! Еще бокал розе? *(фр.)*

73

Пастис два раза безо льда *(фр.)*.

Хорошо *(фр.)*.

Настоящий марсельский пастис *(фр.)*.